

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности

 В.Н. Чумаков
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ И ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ ОКАЗАНИЯ
УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И
ГОСТЕПРИИМСТВА»

Направление подготовки
43.03.01 - Сервис
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Форма обучения
очная

Гатчина
2023

Рабочая программа по дисциплине «Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: д.э.н., профессор  / Заборовская О.В.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры управления социальными и экономическими процессами 26.04.2023 г. Протокол № 9.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой 

О.В.Заборовская

Руководитель ОП  / О.В. Заборовская

Содержание

| | с. |
|---|----|
| 1. Пояснительная записка..... | 4 |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы..... | 5 |
| 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы..... | 6 |
| 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся..... | 7 |
| 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий..... | 8 |
| 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)..... | 11 |
| 7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине..... | 13 |
| 8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)..... | 18 |
| 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)..... | 20 |
| 10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья..... | 34 |
| 11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем..... | 35 |
| 12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)..... | 36 |

1. Пояснительная записка

В современном мире индустрия питания и гостеприимства набирает огромные темпы развития, растет число предприятий с различным уровнем обслуживания и степенью качества продукции и услуг. В условиях жесткой конкуренции перед предприятиями сферы питания и гостеприимства возникает достаточно сложная задача: как удержать свои позиции на рынке и сохранить эффективность деятельности. В этих целях необходимо ориентироваться на передовой опыт функционирования предприятий, на инновационные методы обслуживания.

Целью освоения дисциплины *«Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства»* является формирование у будущих выпускников компетенций, базовых знаний в области критического анализа отечественного и зарубежного опыта оказания услуг общественного питания предприятиями различного типа, а также средствами размещения в индустрии гостеприимства.

Задачи дисциплины *«Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства»*:

- ознакомить обучающихся с особенностями современного этапа функционирования бизнеса в сфере общественного питания и гостеприимства, с тенденциями его развития, факторами, которые влияют на этот процесс;
- обучить навыкам анализа отечественного и зарубежного опыта деятельности предприятий питания различного типа, определения сильных и слабых сторон функционирования предприятий, выявления и анализа бизнес-процессов, идентификации стратегических и тактических задач подразделений и департаментов;
- обучить навыкам анализа отечественного и зарубежного опыта деятельности предприятий гостеприимства различного типа, определения сильных и слабых сторон функционирования предприятий, выявления и анализа бизнес-процессов, идентификации стратегических и тактических задач подразделений и департаментов;

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства» участвует в формировании следующей компетенции:

| Компетенции | Индикаторы | Дескрипторы |
|---|--|---|
| ПК-1 Способен осуществлять стратегическое и тактическое управление департаментами (службами, отделами) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | ПК – 1.2 - Решает стратегические и тактические задачи управления предприятиями питания и гостеприимства с учётом особенностей бизнес-процессов на основе использования теоретических знаний о деятельности организации | Знания: Отечественного и зарубежного опыта решения стратегических и тактических задач управления предприятиями питания и гостеприимства с учётом особенностей бизнес-процессов Умения: Систематизировать и анализировать информацию об отечественном и зарубежном опыте решения стратегических и тактических задач управления предприятиями питания и гостеприимства с учётом особенностей бизнес-процессов Навыки: Выявления успешных практик решения стратегических и тактических задач управления предприятиями питания и гостеприимства с учётом особенностей бизнес-процессов и разработки на этой основе направлений их совершенствования |

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства» является дисциплиной части учебного плана подготовки студентов, формируемой участниками образовательных отношений, по направлению 43.03.01 - Сервис.

| Шифр компетенции | Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция | Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной | Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция |
|-------------------------|--|--|--|
| ПК-1 | <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостеприимства и на предприятиях питания</p> <p>Теория организации и организационное поведение/ Стратегический менеджмент</p> <p>Производственная практика (Организационно-управленческая практика)</p> <p>Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий питания и гостеприимства</p> <p>Организация и планирование деятельности предприятий сервиса</p> <p>Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Управление персоналом в профессиональной деятельности</p> <p>Производственная практика (Сервисная</p> | <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Бизнес-планирование</p> <p>Маркетинговые коммуникации/ Управление конкурентоспособностью предприятия</p> | <p>Бизнес-планирование</p> <p>Трудовое право</p> <p>Производственная практика (Преддипломная практика)</p> |

| | | | |
|--|-----------|--|--|
| | практика) | | |
|--|-----------|--|--|

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «*Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства*» составляет 4 зачетных единицы или 144 академических часов.

| Семестр | | № семестра 7 | Всего, ак. часов |
|--|----------------------|-----------------|---------------------|
| Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед) | | 144/4 | 144/4 |
| Контактная работа | Лекции | 32 | 32 |
| | Практические занятия | 32 | 32 |
| Самостоятельная работа | | 35 | 35 |
| Вид промежуточной аттестации (конт.раб./ самост. раб.) | Курсовая работа | 4,3/40,7 | 45 |
| | Экзамен | | |

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

| № | Наименование раздела дисциплины (тема) | Трудоемкость | | | | Содержание |
|-----------|---|--------------|----------------------|------------------|----------------|---|
| | | всего | Контактная работа | | самост. работа | |
| | | | лекции | практич. занятия | | |
| 7 семестр | | | | | | |
| 1. | Виды и особенности современных предприятий гостеприимства и общественного питания | 15 | 4 | 4 | 7 | Классификация современных предприятий гостеприимства и общественного питания: мировая практика и отечественный подход. Источники информации об отечественном и зарубежном опыте оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Национальные традиции и их учет в стратегии и тактике деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания. |
| 2. | Мировой опыт стратегии и тактики оказания услуг гостеприимства. Опыт организации бизнес-процессов | 21 | 7 | 7 | 7 | Стратегия и тактика оказания услуг гостеприимства: современные подходы в мировой практике. Опыт организации бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства различного типа в мировой практике. Система показателей сбалансированности работы компании (Balanced score card) и ее использование в индустрии гостеприимства. Отели. Сети. Агрегаторы. Системы бронирования. Хостелы. Мировой опыт оказания услуг гостеприимства при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.). |

| | | | | | | |
|----|---|----|---|---|---|---|
| | | | | | | Современные мировые концепции отдыха. Санаторно-курортное обслуживание. Особенности деятельности средств размещения в деловом туризме. Примеры. Инновации в сфере гостеприимства |
| 3. | Отечественный опыт стратегии и тактики оказания услуг в сфере гостеприимства. Опыт организации бизнес-процессов | 21 | 7 | 7 | 7 | Стратегия и тактика оказания услуг гостеприимства: современные подходы в отечественной практике. Опыт организации бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства различного типа в отечественной практике. Агрегаторы. Системы бронирования. Мировые сети отелей на отечественном рынке гостиничных услуг. Хостелы. Отечественный опыт оказания услуг гостеприимства при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.). Санаторно-курортное обслуживание. Базы отдыха, гостевые и охотничьи дома, турбазы. Особенности деятельности средств размещения в деловом туризме. Примеры. Инновации в сфере гостеприимства. |
| 4 | Мировой опыт стратегии и тактики оказания услуг общественного питания. Опыт организации бизнес-процессов. | 21 | 7 | 7 | 7 | Стратегия и тактика оказания услуг общественного питания: современные подходы в мировой практике. Опыт организации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания различного типа в мировой практике. Мировой опыт оказания услуг общественного питания при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.). Кейтеринг. Сетевые предприятия. Предприятия быстрого питания. Рестораны. Кафе, бары. Кофейни. HoReCa. Инновации в сфере общественного питания. |
| 5 | Отечественный опыт стратегии и тактики оказания | 21 | 7 | 7 | 7 | Стратегия и тактика оказания услуг общественного питания: современные подходы в |

| | | | | | | |
|--|---|-----|----|------|------|---|
| | услуг в сфере общественного питания. Опыт организации бизнес-процессов. | | | | | отечественной практике. Опыт организации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания различного типа в отечественной практике. Отечественный опыт оказания услуг общественного питания при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.). Кейтеринг. Заготовочное предприятие питания (цех общественного питания). Комбинат общественного питания. Магазины кулинарии. Сетевые предприятия. Предприятия быстрого питания. Рестораны. Кафе, бары. Столовые. Кофейни. HoReCa. Инновации в сфере общественного питания. |
| | Всего самот, л., пр | 99 | 32 | 32 | 35 | |
| | Экзамен | 27 | | 2,5 | 24,5 | |
| | Курсовая работа | 18 | | 2 | 16 | |
| | Итого | 144 | 32 | 36,5 | 75,5 | |

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

| № | Виды самостоятельной работы | Трудоемкость, ак. часы | Форма контроля* |
|----|---|------------------------|--|
| 1. | Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации | 11 | Консультация преподавателя, устное собеседование |
| 2. | Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению (дискуссии) | 12 | Выступление с докладом, презентация, ответы на дискуссионные вопросы |
| 3. | Подготовка к текущему контролю (тестирование и/или написание реферата) | 12 | Тесты, рефераты |
| 4. | Подготовка к промежуточной аттестации (курсовая работа) | 16 | Консультация преподавателя, устное собеседование |
| 5. | Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену, итоговый тест) | 24,5 | Устное собеседование, тестирование |

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> – Режим доступа: по подписке.

2. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025557> – Режим доступа: по подписке.

3. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/6085 - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718> – Режим доступа: по подписке.

4. Фонд оценочных и методических материалов по дисциплине *«Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства»*.

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для проведения промежуточной аттестации (зачета)

7.1. Вопросы для подготовки к экзамену

1. Классификация современных предприятий гостеприимства и общественного питания: мировая практика и отечественный подход.
2. Источники информации об отечественном и зарубежном опыте оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
3. Стратегия и тактика оказания услуг гостеприимства: современные подходы в мировой практике.
4. Опыт организации бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства различного типа в мировой практике.
5. Стратегия и тактика оказания услуг гостеприимства: современные подходы в отечественной практике.
6. Опыт организации бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства различного типа в отечественной практике.
7. Стратегия и тактика оказания услуг общественного питания: современные подходы в мировой практике.
8. Опыт организации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания различного типа в мировой практике.
9. Стратегия и тактика оказания услуг общественного питания: современные подходы в отечественной практике.
10. Опыт организации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания различного типа в отечественной практике.
11. Отечественный опыт оказания услуг гостеприимства при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.) на примере одного из мероприятий по выбору.
12. Мировой опыт оказания услуг гостеприимства при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.) на примере одного из мероприятий по выбору.
13. Отечественный опыт оказания услуг общественного питания при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.) на примере одного из мероприятий по выбору.
14. Мировой опыт оказания услуг общественного питания при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.) на примере одного из мероприятий по выбору.
15. Система показателей сбалансированности работы компании (Balanced score card) и ее использование в индустрии гостеприимства.
16. Классификация брендов международной гостиничной корпорации ACCOR.
17. Мировые гостиничные сети: опыт работы.
18. Агрегаторы в оказании услуг гостеприимства.
19. Системы бронирования.

20. Мировые сети отелей на отечественном рынке гостиничных услуг.
21. Мировой опыт деятельности хостелов.
22. Отечественный опыт деятельности хостелов.
23. Современные мировые концепции отдыха.
24. Санаторно-курортное обслуживание за рубежом.
25. Санаторно-курортное обслуживание в отечественной практике.
26. Базы отдыха, гостевые и охотничьи дома, турбазы в отечественной практике.
27. Особенности деятельности средств размещения в деловом туризме. Примеры.
28. Мировой опыт кейтеринга.
29. Отечественный опыт кейтеринга.
30. Заготовочное предприятие питания (цех общественного питания): отечественный опыт.
31. Комбинат общественного питания: отечественный опыт.
32. Магазины кулинарии.
33. Сетевые предприятия общественного питания: мировой опыт.
34. Предприятия быстрого питания: мировой опыт.
35. Рестораны: мировой опыт.
36. Кафе, бары: мировой опыт.
37. Сетевые предприятия общественного питания: отечественный опыт.
38. Предприятия быстрого питания: отечественный опыт.
39. Рестораны: мировой опыт.
40. Кафе, бары: отечественный опыт.
41. Столовые.
42. Кофейни.
43. HoReCa – отечественный опыт.
44. HoReCa – зарубежный опыт.
45. Национальные традиции и их влияние на индустрию гостеприимства (на примере одной из стран).
46. Национальные традиции и их влияние на сферу общественного питания (на примере одной из стран).
47. Инновации в индустрии гостеприимства (отечественный опыт).
48. Инновации в общественном питании (отечественный опыт).
49. Инновации в индустрии гостеприимства (мировой опыт).
50. Инновации в общественном питании (мировой опыт).

Примерные практико - ориентированные задания:

1. На основе открытых источников данных подобрать информацию об опыте деятельности одного из предприятий гостеприимства. Провести анализ оказания услуг по выбранным самостоятельно признакам. Сделать выводы.
2. На основе открытых источников данных подобрать информацию об опыте деятельности одного из предприятий общественного питания. Провести анализ оказания услуг по выбранным самостоятельно признакам. Сделать выводы.

7.2. Промежуточная аттестация – курсовая работа Рекомендуемые темы курсовых работ

1. Стратегия развития предприятия гостеприимства (на конкретном примере).
2. Опыт организации бизнес-процессов на предприятии гостеприимства (на конкретном примере).
3. Стратегия развития предприятия общественного питания (на конкретном примере).
4. Стратегия и тактика оказания услуг гостеприимства (на примере конкретного предприятия).
5. Стратегия и тактика оказания услуг общественного питания (на примере конкретного предприятия).
6. Опыт организации бизнес-процессов на предприятии общественного питания (на конкретном примере).
7. Опыт организации бизнес-процессов на предприятии общественного питания (на конкретном примере).
8. Стратегия и тактика оказания услуг общественного питания: современные подходы в отечественной практике.
9. Отечественный опыт оказания услуг гостеприимства при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.) на примере одного из мероприятий по выбору.
10. Мировой опыт оказания услуг гостеприимства при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.) на примере одного из мероприятий по выбору.
11. Отечественный опыт оказания услуг общественного питания при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.) на примере одного из мероприятий по выбору.
12. Мировой опыт оказания услуг общественного питания при проведении крупных мероприятий (чемпионатов, фестивалей и т.п.) на примере одного из мероприятий по выбору.
13. Управление предприятием гостеприимства на основе системы показателей сбалансированности работы компании (Balanced score card).
14. Деятельность предприятий гостиничной сети (на конкретном

примере).

15. Агрегаторы и их роль в оказании услуг гостеприимства.
16. Системы бронирования и их роль в индустрии гостеприимства
17. Деятельность хостелов (на конкретном примере).
18. Современные мировые концепции отдыха и их использование в деятельности предприятий гостеприимства (на конкретном примере).
19. Деятельность предприятий гостеприимства в сфере санаторно-курортного обслуживания (на конкретном примере).
20. Деятельность предприятий общественного питания в сфере санаторно-курортного обслуживания (на конкретном примере).
21. Деятельность базы отдыха (на конкретном примере).
22. Сравнительный анализ деятельности баз отдыха (на примере конкретного региона).
23. Сравнительный анализ деятельности гостевых домов (на примере конкретного региона).
24. Сравнительный анализ деятельности турбаз (на примере конкретного региона).
25. Деятельность гостевого дома (на конкретном примере).
26. Деятельность турбазы (на конкретном примере).
27. Особенности деятельности средств размещения в деловом туризме (на примере конкретного региона или предприятия).
28. Организация кейтеринга (на конкретном примере).
29. Деятельность конкретного вида предприятия общественного питания.
30. Деятельность сетевых предприятий общественного питания (на конкретном примере).
31. Деятельность предприятия быстрого питания (на конкретном примере).
32. Сравнительный анализ деятельности предприятий общественного питания конкретного вида (на примере конкретного региона).
33. Сравнительный анализ деятельности предприятий гостеприимства
34. Развитие сферы HoReCa в отечественной практике.
35. Развитие сферы HoReCa в зарубежной практике.
36. Национальные традиции и их влияние на индустрию гостеприимства (на примере одной из стран и конкретных предприятий).
37. Национальные традиции и их влияние на сферу общественного питания (на примере одной из стран и конкретных предприятий).
38. Инновационные направления развития предприятия гостеприимства (анализ отечественного опыта).
39. Инновационные направления развития предприятия гостеприимства (анализ мирового опыта).
40. Инновационные направления развития предприятия общественного питания (анализ отечественного опыта).
41. Инновационные направления развития предприятия

общественного питания (анализ мирового опыта).

Полный комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении 1.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативно-правовая документация

1. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования (Переиздание)
<http://docs.cntd.ru/document/1200127461>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
<http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> – Режим доступа: по подписке.
2. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025557> – Режим доступа: по подписке.
3. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/6085 - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718> – Режим доступа: по подписке.

б) дополнительная литература:

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/999911> – Режим доступа: по подписке.
2. Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.

(Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/899751> – Режим доступа: по подписке.

3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. (Бакалавриат) ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/504888>

4. (дата обращения: 08.10.2020). – Режим доступа: по подписке.

5. Лайко Михаил Юрьевич, Кошелева Анна Игоревна, Евстегнеева Дарья Кирилловна. Международный опыт и российская практика эффективного управления гостиничными предприятиями <https://eee-region.ru/article/4801/>

6. Ушаков, Р. Н. Маркетинговая деятельность как фактор достижения конкурентных преимуществ на рынке гостиничных услуг (на примере города Москвы): Диссертация / Ушаков Р.Н. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 177 с. ISBN 978-5-16-104889-4 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/872564> – Режим доступа: по подписке.

в) ресурсы сети «Интернет»:

1. HoReCa Magazine — все об индустрии гостеприимства и питания <https://www.horeca-magazine.ru/>
2. Onetask. Портал о бизнесе. <https://ontask.ru/start-future/horeca-что-это-такое.html>
3. ProHotel. Портал про гостиничный бизнес. <http://prohotel.ru/>
- 4.
5. UNWTO Всемирная организация туризма. <https://www.unwto.org>
6. Общенациональный Союз Индустрии Гостеприимства (Осиг). Официальный сайт. <https://ocig.ru/>
7. Официальные сайты предприятий гостеприимства и общественного питания.
8. Ресторановед. Журнал <http://restoranoved.ru/articles/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, зачету.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществить взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу. Подготовка ответов по выносимым на обсуждение вопросам практического занятия включает в себя не только прочтение материала, но и его анализ и критическую оценку. Обучающемуся следует выявить малоизученные аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиям и зачету рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и юридических и философских словарей.

Работа с терминами может осуществляться как в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый

встречающийся термин записывать и во время подготовки к семинарским и практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине *«Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства»* включают в себя следующие виды занятий:

- групповые дискуссии, применяются для обеспечения навыков командной работы и межличностной коммуникации и представляют собой оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения представленной темы, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Кроме того, в ходе занятий проводятся круглые столы по заданным тематикам.

- анализ ситуаций (кейс-метод) — техника обучения, использующая описание реальных ситуаций. Обучающиеся должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них. В основе метода конкретных ситуаций лежит описание конкретной профессиональной деятельности или эмоционально-поведенческих аспектов взаимодействия людей. При изучении конкретной ситуации, и анализе конкретного примера студент должен вжиться в конкретные обстоятельства, понять ситуацию, оценить обстановку, определить, есть ли в ней проблема и в чем ее суть. Определить свою роль в решении проблемы и выработать целесообразную линию поведения.

Оценочные и методические материалы по дисциплине *«Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства»* представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты. Тестовые задания на установления соответствия подразумевают необходимость проявления не только знания учебного материала, но и умения применять правила формальной логики. Тестовые задания на упорядочение направлены на установление логической последовательности рассматриваемых явлений (времени существования явлений, расположения структурных элементов правовых документов и т.п.).

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

Экзамен проводится в форме устного собеседования и выполнения практического задания, либо теста.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам устного ответа и выполненного практического задания, либо тестирования в зависимости от шкалы оценки.

В качестве источника дополнительных материалов рекомендуется пользоваться информацией открытого доступа сети Internet (данными информационно-правовых и образовательных порталов, официальных сайтов министерств, ведомств, отдельных организаций, данными государственной статистики, результатами экспертно-аналитических обзоров). Кроме того, можно воспользоваться возможностями справочно-правовых систем, базы которых содержат не только текст нормативных актов, но и научные статьи по различным вопросам (например, СПС «Консультант Плюс»). Рекомендуется также использовать электронно-библиотечные системы.

Методические указания по выполнению курсовой работы

Цель курсовой работы: системное исследование и анализ стратегии, тактики, особенностей бизнес-процессов в деятельности отечественных и зарубежных предприятий сферы гостеприимства или общественного питания.

Задачи написания курсовой работы:

- обобщение теоретического материала, характеризующего особенности развития сферы гостеприимства и общественного питания, конкретных видов предприятий данных сфер;
- диагностика стратегии, тактики, бизнес-процессов в деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания на основе обобщения практики функционирования;
- оценка перспектив и направлений развития данного вида предприятий гостеприимства и общественного питания.

Курсовая работа должна отражать знание современных проблем предприятий гостеприимства и общественного питания, нормативно-правовой базы регламентирования деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания, умение работать с источниками информации, грамотно, с использованием профессиональной лексики, готовить письменные тексты, представлять информацию в обобщённом виде. К курсовой работе предъявляются следующие общие требования: актуальность, конкретность, теоретическая обоснованность, связь с практикой.

Курсовая работа выполняется в несколько этапов.

1. Выбор и согласование с руководителем темы курсовой работы.
2. Составление и утверждение плана курсовой работы.
3. Сбор информации для написания работы.
4. Подготовка текста курсовой работы.
5. Оформление текста курсовой работы.

6. Представление текста курсовой работы в электронном виде для анализа самостоятельности выполнения.

7. Представление оформленной курсовой работы на бумажном носителе.

8. Получение допуска к защите курсовой работы.

9. Подготовка презентации и выступления на защите.

10. Защита курсовой работы и получение итоговой оценки.

Руководитель курсовой работы:

- оказывает методическую помощь при выборе темы работы, составлении примерного плана;

- даёт общие рекомендации по подбору источников информации;

- оказывает методическую помощь в процессе написания выпускной квалификационной работы (консультации).

Курсовая работа может быть ориентирована на исследование следующих объектов профессиональной деятельности:

потребители (индивидуальные или корпоративные клиенты), их потребности;

процессы сервиса;

методы диагностики, моделирования и разработки материальных и нематериальных объектов сервиса;

материальные и нематериальные системы процессов сервиса, информационные системы и технологии.

Объектами исследования в курсовой работе могут выступать различные виды предприятий гостеприимства и общественного питания. Кроме того, объектом исследования может быть сфера гостеприимства и общественного питания территории, региональный рынок соответствующего направления сервиса и т.п.

Требования к структуре и объёму работы

Структура работы:

- титульный лист
- содержание (нумеруется как вторая страница работы)
- введение (1-2 стр.)
- основная часть работы (требования к написанию основной части смотри далее) (25-30 стр.)
- заключение (2-3 стр.)
- список использованной литературы
- приложения

Рекомендуемый общий объём работы 30-35 страниц компьютерного текста. В данный объём не включается объём приложений.

Содержание включает наименование всех глав, параграфов и подпараграфов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала глав, параграфов (подпараграфов).

Например:

Содержание

| | |
|---------------------------------------|----|
| | с |
| Введение..... | 4 |
| 1 | |
| 1.1 | |
| 1.2 | |
| 2 | |
| Заключение..... | 75 |
| Список использованной литературы..... | 79 |
| Приложения..... | 80 |

В разделе «Содержание» слова Глава, параграф не пишутся. Названия глав и параграфов начинаются с прописной буквы, далее используются строчные буквы. Полужирное выделение не допускается.

Требования к содержанию работы

Введение. Оно должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы, основные и исходные данные для разработки темы, обоснование актуальности проведения исследования, отражать значение изучаемого вопроса. Во введении необходимо представить следующие разделы:

- Актуальность темы;
- Цель работы;
- Задачи работы;
- Объект исследования;
- Предмет исследования;
- Теоретическая и методологическая основа исследования;
- Информационная основа исследования;
- Методы исследования;
- Структура работы.

При доказательстве *актуальности темы* целесообразно дать краткую характеристику отрасли сервиса (гостеприимства или общественного питания), её роль в обеспечении потребностей населения в услугах.

Цель работы – это то, на что в конечном итоге направлено написание работы. Пример формулировки цели:

Цель работы: исследовать опыт и особенности деятельности ресторана.

Задачи работы конкретизируют цель и связаны со структурой работы.

Пример:

Цель работы: исследовать опыт и особенности деятельности ресторана.

Задачи работы:

- рассмотреть теоретические основы деятельности ресторана;
- обобщить нормативно-правовую базу функционирования деятельности ресторанов;

- провести диагностику деятельности ресторанов на данной территории (в регионе, муниципальном образовании) (либо конкретного ресторана);
- предложить меры по повышению эффективности деятельности ресторана «Х».

Объект исследования – это соответствующая организация либо отрасль сервиса (гостеприимства или общественного питания).

Предмет исследования – это процессы, протекающие в рамках объекта исследования (например, бизнес-процессы оказания услуг в ресторане, стратегия и тактика оказания услуг в ресторане и т.п.).

Теоретическая и методологическая основа исследования – это теоретические воззрения отечественных и зарубежных ученых, методологические и методические разработки, использованные при написании работы. Например: «Теоретической и методологической основой курсовой работы послужили труды отечественных и зарубежных ученых в области теории управления социально-экономическими системами, теории развития сферы услуг, общественного питания».

Информационная база – это указания на использованные информационные источники. Например: «Информационную базу исследования составили международные правовые акты, а также законодательные и нормативные акты РФ и субъектов РФ в области регулирования сервисной деятельности, данные государственной и ведомственной статистики, официальных сайтов государственных и общественных организаций».

Методы исследования – здесь излагаются использованные при написании работы общенаучные и специальные методы. Например: «В основу написания курсовой работы положен системный подход, приемы и методы статистического и логического анализа».

Структура работы – здесь кратко излагается основной круг вопросов, исследованных в работе. Например: «Работа состоит из введения, двух глав, введения, заключения, списка использованной литературы, приложений. Во введении представлены актуальность, цели и задачи работы, объект и предмет исследования, методология и методы исследования, структура работы. В первой главе рассмотрены теоретические основы деятельности ресторанов. Во второй главе обобщена практика деятельности ресторанов в N-ском муниципальном районе. В заключении приведены самостоятельные выводы и рекомендации».

Основная часть курсовой работы должна содержать изложение теоретического обоснования, сущности, методики и основных результатов выполненной работы. Здесь излагаются теоретические основы, краткая история поставленной проблемы, рассматриваются и анализируются различные точки зрения, дается всесторонний и объективный анализ собранного фактического материала, делаются обобщения. Слова «Основная часть» в содержании не указываются.

Текст работы должен опираться на действующие нормативные и законодательные акты, современную научную литературу, актуальные статистические данные. При написании работы студент должен продемонстрировать умение подбирать, анализировать и обобщать теоретический и фактический материал, критически оценивать практику деятельности организаций сервиса, делать выводы.

Обязательным является наличие параграфа, в котором представлено нормативно-правовое регулирование избранной отрасли сервиса.

Необходимо обратить особое внимание на современность представляемых законодательных и нормативных актов. Во избежание ошибок рекомендуется пользоваться информационно-правовыми системами «Гарант», «Консультант», данными официальных сайтов органов государственной власти и управления, органов местного самоуправления.

Законодательную базу следует изучать в определенной последовательности:

- Международные правовые акты в исследуемой области
- Конституция РФ;
- Федеральные законы;
- государственные стандарты,
- Указы Президента;
- Постановления Правительства РФ;
- нормативные акты исполнительной власти РФ;
- Законы и иные нормативные акты субъекта Федерации, в котором находится объект исследования;
- акты органов местного самоуправления;
- регламенты, методические указания, типовые инструкции и т.п.
- внутренние нормативные документы организации (устав, должностные инструкции и т.п.).

В той же последовательности использованные при написании работы элементы законодательной базы указываются в списке использованной литературы.

Основная часть разбивается на главы, главы на параграфы. Каждая глава должна состоять не менее чем из двух параграфов. В конце каждой главы приводятся выводы. Курсовая работа должна содержать не менее двух глав.

В первой главе рассматриваются теоретические аспекты поставленной проблемы, приводится обзор работ, посвященных тем или иным сторонам проблемы, даются основные определения. Содержанием первой главы может являться анализ сущности, особенностей организации и перспектив развития одного из направлений сервиса (деятельности ресторанов и т.п.) с учётом этнокультурных, исторических, религиозных традиций региона. При представлении теоретической части ссылки на источники, включенные в список используемой литературы, обязательны. Не допускается написание первой главы только на основании материалов учебников и учебных

пособий. Необходимо использование монографий, научных статей из периодических изданий, данных официальных сайтов государственных структур, общественных организаций, сервисных предприятий и их ассоциаций, материалов научно-практических конференций.

Во второй главе представляется диагностика деятельности организации гостеприимства и общественного питания на основе обобщения практики функционирования в регионе (муниципальном образовании). Целесообразным является анализ рынка соответствующих услуг в выбранном регионе. Следует также представить анализ перспектив развития соответствующего направления сервисной деятельности. Анализ зарубежного опыта приветствуется.

Если это оправдано целью исследования, курсовая работа может включать три главы.

В ходе написания работы следует обратить внимание на язык и стиль изложения материала. Он должен носить академический, *научный*, эмоционально не окрашенный характер. Недопустимо употребление разговорных фраз.

Следует правильно использовать в тексте работы статьи из периодических научных изданий. Цитаты из них должны быть логично включены в общий текст. Если используются интервью, материалы дискуссий, следует излагать их в третьем лице (например: «Выступая на конгрессе по проблемам развития культуры, Иванов И.И., директор сети ресторанов «Сокол», отметил, что ...»).

Заключение характеризует итог всей проделанной работы, в нем представлены основные выводы.

Список используемой литературы должен включать 10-15 источников (включая интернет-источники).

Изучение литературы следует начинать с учебников, учебных пособий; они позволяют определить роль и место выбранной проблематики в общем круге проблем социальной политики, выделить ключевые слова и термины. Такое выделение можно использовать для работы в Интернет с целью расширения представлений о соответствующей терминологии (эту возможность, в частности, предоставляют электронные словари, справочники и т.п.). Затем изучаются авторские монографии, статьи в журналах, что позволяет определить проблемное поле выбранной темы. На завершающем этапе также рекомендуется воспользоваться Интернет-ресурсами для отражения современной ситуации, поскольку изменения в социальной реальности обладают высокой степенью динамичности и не всегда в должной мере могут быть представлены в учебных пособиях, монографиях и журналах на бумажных носителях, а также в электронных учебниках и учебных пособиях.

Освещение исследуемой проблемы следует проводить, основываясь не только на данных современной научной и учебной литературы, но и

нормативно-законодательных актов РФ. Практически по любой теме курсовой работы имеется соответствующая правовая база.

Источники должны быть новыми (законодательные и нормативные акты – актуальные, действующие), научные статьи - за последние три года, монографии, учебники – за последние 5 лет. В качестве интернет-источников допускается использование данных официальных сайтов органов государственного и муниципального управления, министерств и ведомств, организаций сервиса, научных электронных журналов, источников из электронных библиотек. Не допускается использование интернет-источников, включающих базы рефератов, готовых работ и т.п. Все заимствования должны сопровождаться соответствующими ссылками.

Приложения. Здесь помещается материал, иллюстрирующий основной текст работы. Объем приложений НЕ включается в общий объем работы.

Требования к оформлению курсовой работы

Текст работы и список использованной литературы должен быть оформлен в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Изменением N 1) <http://docs.cntd.ru/document/1200026224>; ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления <http://docs.cntd.ru/document/1200034383>.

Текст курсовой работы должен быть набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 97 мм), шрифт 14 пт (Times New Roman), с межстрочным интервалом – 1,5. Требования к полям: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

При необходимости допускается вписывать в текст отдельные слова, формулы, условные знаки только черными чернилами (пастой) или черной тушью. При этом плотность вписанного текста должна быть приближена к плотности основного текста.

В процессе печатания текста при переходе на следующую страницу не рекомендуется:

- отрывать одну строку текста или слово от предыдущего абзаца, лучше напечатать на этой странице;

- начинать одну строку нового абзаца на заканчивающейся странице, лучше начать новый абзац на другой странице;

- начинать в конце странице слово с переносом, лучше перенести это слово на новую страницу;

- отрывать название таблицы от ее содержания.

- отрывать название разделов и подразделов от их текста.

Введение, заключение, главы печатаются *с новой страницы*. Каждый следующий параграф внутри главы начинается с той же страницы, на которой закончился предыдущий. Если на странице помещается только заголовок нового параграфа либо 2-3 строки, рекомендуется начать его с

новой страницы, а предыдущий текст выравнивать либо добавить материал. Перед новым параграфом (начиная со второго) пропускаются две строчки. Перед первым параграфом каждой главы пропускается одна строчка. Перед подпараграфом строчка не пропускается. После заголовков разделов работы, параграфов и подпараграфов пропускается строчка.

Названия разделов (введение, содержание, главы, заключение), а также названия параграфов выравниваются по ширине с абзацным отступом, начинаются с заглавной буквы (далее используются строчные), выделяются **полужирным шрифтом**. В конце названий точка не ставится.

Нумерация страниц

Страницы должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами от титульного листа до последней страницы с приложениями, включая все листы с иллюстрациями, таблицами и т.п., расположенными внутри текста. На титульном листе номер страницы не ставится, хотя в общую нумерацию они входят. Лист «Содержание» нумеруется как страница № 2. Нумерацию страниц проставляют **в правом верхнем углу страницы**. Например: 12; 35; 46 и т.д. без знаков препинания.

Главы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки и записаны с абзацного отступа (абзац равен 5 знакам). *Слова глава, параграф не пишутся ни в разделе «Содержание», ни в заголовках в основной части.* Параграфы должны иметь нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа состоит из номеров главы и параграфа, разделенных точкой. *В конце номера параграфа точка не ставится.*

Нумерация таблиц и рисунков должна быть сквозной по всей работе, включая приложения.

Иллюстрации (рисунки)

Иллюстрации (рисунки) следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово «Рисунок» и наименование помещают *под рисунком* после пояснительных данных и располагают следующим образом:

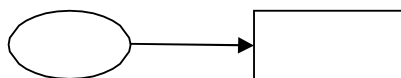


Рисунок 1 – Структура управления

Иллюстрации могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст).

Таблицы

Таблицы применяются для лучшей наглядности и сравнения показателей. Таблицу размещают после первого упоминания о ней в тексте таким образом, чтобы ее можно было читать без поворота или с поворотом

по часовой стрелке. Допускается размещение на следующей, после ссылки, странице, а при необходимости в приложении.

Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким.

При оформлении таблицы в левом верхнем углу начиная с прописной буквы пишут слово «Таблица», далее ставится ее номер и через тире без абзацного отступа пишется заголовок таблицы.

Заголовок (название таблицы) следует писать с прописной буквы, без точки в конце. Переносы и сокращения слов в заголовке не допустимы.

Например:

Таблица 2 – Динамика численности туристских организаций в регионе

При переносе части таблицы на другую страницу заголовок помещают только перед началом таблицы. Над другими частями пишут, например: «Продолжение таблицы 2». Включение в таблицу отдельной графы «Единицы измерения» не допускается.

Заголовок граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, например:

Таблица 3 – Деятельность развлекательного центра

| Направление деятельности | Объём оказанных услуг, руб. | |
|-----------------------------|-----------------------------|------------------|
| | в дневное время | в вечернее время |
| | | |
| | | |
| | | |

Подзаголовок следует писать с прописной буквы, если показатели имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Показатели в заголовке граф указывают в единственном числе.

Разделение заголовков боковых и граф диагональными линиями не допускается. Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице измерения, то её обозначение необходимо помещать над таблицей.

Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разделы чисел во всей графе были расположены один под другим. В одной графе должно соблюдено одинаковое число десятичных знаков для всех значений величин.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте, при этом слово «Таблица» в тексте пишут сокращенно, например: табл. 2. При повторных ссылках на таблицы и иллюстрации следует указывать сокращенно слово «смотри». Например: см. табл. 2, см. рис. 3.

Сокращения

Гост 1.5-85 допускает:

сокращения слов, употребляемых только с цифрами или буквами.

Например: раз. 1-раздел 1; п. 2-пункт 2; рис. 4 – рисунок 4; табл. 8 – таблица 8; с. 8-13 – страница 8-13.

общепринятые сокращения употребляются в любом контексте, независимо от того, с какими словами они соседствуют.

Например:

год, годы – г. гг. (при цифрах)

город – г. (при названии)

дом – д.

другой (другие) – др.

железнодорожный – ж.д.

и так далее – и т.д.

и тому подобное - и т.п.

копейка – коп.

миллиард – млрд.

миллион – млн.

статья – ст. (при цифрах)

область – обл.

поселок – пос.

прочее – пр.

пункт – п.

район – р-н, (при названии)

рубль – руб.

село – с. (при названии)

смотри – см.

то есть – т.е.

тысяча – тыс.

сокращение слов при датах в цифровой форме. Например: г. – год, гг. – годы (2001 г., 2003-2007 гг.). При использовании в тексте других сокращений следует во введении указать, какие сокращения слов (с расшифровкой) использовались.

Примечания

Примечания приводят в том случае, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала.

Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзаца без подчеркивания.

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или к таблице, к которым относятся эти примечания. Если примечание одно, то после слова «Примечание» следует ставить тире и примечание печатается с прописной буквы. Одно примечание не нумеруется. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки. Примечание к таблице помещают в конце таблицы под линией, обозначающей окончание таблицы.

Например:

Примечание - _____

Несколько примечаний нумеруется по порядку арабскими цифрами.

Например:

Примечания

1 _____

2 _____

Приложения

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих его страницах или в виде отдельной части (папки), располагая их в порядке ссылок в тексте.

Если приложение одно, его помещают сразу после списка использованной литературы. Если приложений несколько, то после списка используемой литературы помещают страницу, на которой посередине, выравнивая от центра, помещают заголовок «ПРИЛОЖЕНИЯ», который печатается заглавными буквами вразрядку 24 размером шрифта, полужирное выделение. Этот лист и сами приложения имеют сквозную нумерацию.

В правом верхнем углу каждого нового приложения пишется заглавными буквами слово ПРИЛОЖЕНИЕ без кавычек и ставится его номер (знак № не указывается), полужирное выделение отсутствует. Каждое приложение должно иметь заголовок. Заголовок приложения указывается в верхней части, с прописной буквы (далее строчные), выделяется полужирным шрифтом, выравнивается от центра. Каждое приложение следует начинать с нового листа (страницы) В общий объем работы объем приложений не входит.

В приложения следует включать вспомогательный и материал, необходимый для полноты изложения результатов:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- инструкции и методики;
- иллюстрации вспомогательного характера;
- первичную документацию организации сервиса (устав, памятки, должностные инструкции и т.п.).

Каждое приложение следует начинать с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и иметь содержательный заголовок (название приложения), который начинают с прописной буквы.

Нумеруют приложения последовательно арабскими цифрами (без знака №). Например: Приложение 1, Приложение 2 и т.д.

В содержании курсовой работы указывается слово «Приложение» («Приложения») и номер первой страницы, с которой приложения начинаются. Названия приложений в содержании не приводятся.

Список использованной литературы

Список литературы должен содержать перечень всех использованных источников при выполнении и написании курсовой работы, и оформлен в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.

Защита курсовой работы

К защите представляется текст работы (в печатном виде), сброшюрованный в папку-скоросшиватель.

Студенту для доклада по курсовой работе предоставляется 5-7 минут. В докладе должны быть отражены:

- актуальность темы работы;
- краткая характеристика структуры работы;
- результаты анализа объекта исследования;
- выводы.

Выступление должно сопровождаться презентацией (не менее 7 слайдов, из них 5 – по основному содержанию работы). На первом слайде должно быть представлено название работы и фамилия студента. На последнем слайде – выводы. Качество презентации влияет на общую оценку курсовой работы. Базовые рекомендации по составлению презентации можно прочитать, например, здесь <http://perspektiva-inva.ru/useful-materials/rekomendacii-po-sostavleniiu-prezentacii-power-point/>.

Слайды презентации должны содержать основные тезисы курсовой работы. Слайды следует пронумеровать. Рекомендуется не использовать большое количество текстовой информации, так как это затрудняет чтение и восприятие. Графики и таблицы должны иметь заголовки и номера, в них указываются единицы измерения. Текст доклада составляется таким образом, чтобы он раскрывал тезисы презентации, но не повторял их полностью.

При коллективной работе над курсовой работой вопросы по докладу и презентации задаются всем участникам проекта, учитывается работа над индивидуальным заданием.

Рекомендуется при подготовке к защите обратить внимание на следующие моменты:

- качество представленной письменной работы (содержание и оформление);
- качество доклада (содержательность и полнота отражения результатов);
- качество иллюстративных материалов (оформление и содержание презентации);
- знание научной литературы и нормативных документов по изучаемой теме;
- владение научным стилем речи;
- умение аргументировано излагать свою точку зрения, обосновывать выводы;
- понимание современного состояния освещаемой проблемы;
- обоснованность выводов;
- качество и полнота ответов на вопросы по работе.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины *«Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства»* инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программное обеспечение:

- 1) Операционная система (Microsoft Windows *Проприетарная*);
- 2) Пакет офисных программ Microsoft Office (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access, MS Publisher и др. *Проприетарная*);
- 3) Программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (Foxit Reader *GNU Lesser General Public License*);
- 4) Web-браузер (Mozilla Firefox *GNU Lesser General Public License*);

Информационные справочные системы:

- 1) Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21SQL;
- 2) Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

Профессиональные базы данных:

- 1) Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus - <https://www.scopus.com>
- 2) Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science - <https://apps.webofknowledge.com>
- 3) Научная электронная библиотека - www.elibrary.ru
- 4) База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент - <https://www.cfin.ru/rubricator.shtml>

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

| |
|---|
| Специализированные аудитории: |
| Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы |
| Технические средства обучения: |
| Компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду |
| Специализированные аудитории: |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации |
| Технические средства обучения: |
| мультимедийный комплекс, компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11 |