Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

# МЕНЕДЖМЕНТ В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ

Программа учебной дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям).

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Назаренко А.В.,
доктор педагогических наук профессор
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Менеджмент в ресторанном сервисе» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Психологические основы самоменеджмента, Основы отраслевой экономики, Деятельность профессиональной образовательной организации, Ресторанный сервис, Рекламные технологии в ресторанном бизнесе, Продвижение товаров и услуг в ресторанном бизнесе, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика, Преддипломная практика.

## 1. Перечень планируемых результатов обучения

**Целью** изучения дисциплины «Менеджмент в ресторанном сервисе» является приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Менеджмент в ресторанном сервисе» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

| Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине | Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины) | | |
|---|---|---|---|
| | знает | умеет | владеет |
| ПК-11. Способен применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий | ОР-1<br>правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания<br>ОР-2<br>методы определения | ОР-3<br>применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания<br>ОР-4 | ОР-5<br>навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| общественного питания<br><br>ПК-11.1.<br><br>знать правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания<br><br>ПК-11.2.<br>уметь применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания<br><br>ПК-11.3.<br>владеть навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой | экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания | определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания | ОР-6<br>навыками определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| деятельности и определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания | | | |
| | | | |
| ПК-12.Способен анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей<br><br>ПК-12.1. знать основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей<br><br>ПК-12.2. уметь анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами | ОР-7<br>основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей | ОР-8<br>анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей | ОР-9<br>навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей |

| | | | |
|---|---|---|---|
| потребителей<br><br>ПК-12.3. владеть навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей | | | |

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

| Номер семестра | Учебные занятия | | | | | | Форма промежуточной аттестации |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Всего | | Лекции, час | Практические занятия, час | Лабораторные занятия, час | Самостоят. работа, час | |
| | Трудоемк. | | | | | | |
| | Зач. ед. | Часы | | | | | |
| 7 | 3 | 108 | 18 | 30 | - | 33 | экзамен (27) |
| Итого: | 3 | 108 | 18 | 30 | - | 33 | 27 |

**3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

***3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

| Название тем | Количество часов по формам организации обучения | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Лекционные занятия | Практич ес. занятия | Лаборат орные занятия | Самосто ятельная работа |
| Тема1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. | 2 | 2 | - | 2 |
| Тема 2. Функции менеджмента | 2 | 4 | - | 3 |
| Тема 3. Стили управления | 2 | 4 | - | 4 |
| Тема 4. Коммуникации в управлении. | 4 | 8 | - | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тема 5. Деловое общение | 6 | 8 | - | 4 |
| Тема 6. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации. | 2 | 4 | - | 4 |
| Итого | 18 | 30 | 33 | 33 |

### *3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины*

**Краткое содержание курса (7 семестр)**

**Тема 1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.**

Основные понятия и категории менеджмента . Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи. Особенности менеджмента в России. Принципы управления, особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания.

**Интерактивная форма** : групповое обсуждение.

**Тема 2. Функции менеджмента.**

Функция планирования. Процесс стратегического планирования. Функция организации. Организационные структуры управления. Делегирование полномочий, пределы полномочий. Функция мотивации. Мотивационные теории. Функция контроля. Виды, этапы, правила контроля.

**Интерактивная форма**: групповое обсуждение.

**Тема 3. Стили управления.**

Авторитарный стиль управления. Демократический стиль управления. Либеральный стиль управления. Их характеристика. «Решетка менеджмента». Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.

**Интерактивная форма** : групповое обсуждение.

**Тема 4. Коммуникации в управлении.**

Коммуникации: понятие, виды. Процесс коммуникаций. Особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания. Барьеры в процессе коммуникаций. Рекомендации по совершенствованию процесса коммуникаций.

**Интерактивная форма** : групповое обсуждение.

**Тема 5. Деловое общение.**

Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения для современного специалиста. Правила ведения деловых бесед, совещаний. Техника ведения телефонных переговоров.

**Интерактивная форма** : групповое обсуждение.

**Тема 6. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации.**

Товар как средство удовлетворения потребностей. Элементы товарной политики: упаковка, ассортимент, товарный знак, сервис и т.д., их характеристика. Методы формирования спроса

и стимулирования сбыта в предприятиях общественного питания. Правовые основы рекламы. Маркетинговые исследования рынка.

**Интерактивная форма**: групповое обсуждение.

**4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

***Темы рефератов (7 семестр)***

1. Школы менеджмента.
2. Факторы внешней среды организации.
3. Социальная ответственность и этика менеджмента.
4. Социально-психологические отношения в трудовом коллективе.
5. Коммуникация и ее виды в управлении. Этапы коммуникации.
6. Барьеры общения и пути их устранения.
7. Управление конфликтами и стрессами.
8. Управление неформальной организацией.
9. Состояние спроса и задачи маркетинга.
10. Принципы сегментирования.
11. Решение о товарной марке и маркировке.
12. Решение об упаковке товара.

13. Ассортиментная политика.
14. Ценовые стратегии в маркетинге.

***Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:***

1. Организационный конфликт-менеджмент: теория и практика [Текст] : методические рекомендации для магистрантов направления подготовки 38.04.03 / А. В. Черных, Г. М. Сафина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 63 с.
2. Тайм-менеджмент [Текст] : методические указания / М. В. Рыбкина, Н. А. Богданова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 55, [2] с.
3. По экономике и менеджменту высоких технологий [Текст] : методические разработки / М. В. Рыбкина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 32, [1] с. — Список лит.: с. 32.
4. Управление изменениями и эффективность социального менеджмента [Текст] : методические указания / М. В. Рыбкина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 33, [2] с
5. Технологии управления персоналом [Текст] : практикум по самоменеджменту / М. В. Короткова, А. В. Черных., С. О. Никитина, М. В. Рыбкина. — Ульяновск : ФГБОУ ВПО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 308 с.
6. Управленческое консультирование: теория и практика [Текст] : методические рекомендации / А. В. Черных, М. В. Короткова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 121 с..
7. Современные проблемы управления персоналом: теория и практика [Текст] : методические рекомендации для магистрантов направления подготовки 38.04.03 / А. В. Черных, Н. А. Богданова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 68 с..

## 5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

**Цель проведения аттестации** – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

**Промежуточная аттестация** осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения

материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

| № п/п | **СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции | Образовательные результаты дисциплины |
|---|---|---|
| | **Оценочные средства для текущей аттестации**<br>ОС-1 Защита реферата | ОР-1. Знает правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания<br><br>ОР-2. Знает методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания<br>ОР-3. Умеет применять правовые нормы для решения профессионально- педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно- правовой деятельности предприятий общественного питания<br><br>ОР-4. Умеет определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания<br><br>ОР-5. Владеет навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания<br><br>ОР-6 Владеет навыками определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания<br><br>ОР-7. Знает основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами |
| | **Оценочные средства для промежуточной аттестации**<br>**зачет (экзамен)**<br>ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования | |

| | | |
|---|---|---|
| | | потребителей<br><br>ОР-8. Умеет анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей<br><br>ОР-9. Владеет навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей |

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Менеджмент в ресторанном сервисе».

***Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине***

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.5 программы.

***Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине***

**ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования**

**Примерные вопросы к экзамену**

1. Основные понятия и категории менеджмента.
2. Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи.
3. Особенности менеджмента в России.
4. Принципы управления, особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания.
5. Функция планирования.
6. Процесс стратегического планирования.
7. Функция организации.
8. Организационные структуры управления.
9. Делегирование полномочий, пределы полномочий.
10. Функция мотивации.
11. Мотивационные теории.
12. Функция контроля.
13. Виды, этапы, правила контроля.
14. Авторитарный стиль управления.
15. Демократический стиль управления.
16. Либеральный стиль управления.
17. «Решетка менеджмента».
18. Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.
19. Коммуникации: понятие, виды.

20. Процесс коммуникаций.
21. Особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания.
22. Барьеры в процессе коммуникаций.
23. Рекомендации по совершенствованию процесса коммуникаций.
24. Деловое и управленческое общение: понятие, назначение.
25. Роль общения для современного специалиста.
26. Правила ведения деловых бесед, совещаний.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

**Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине**

*Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся*

| | | Посещение лекций | Посещение практических занятий | Работа на практических занятиях | Экзамен |
|---|---|---|---|---|---|
| **7 семестр** | Разбалловка по видам работ | 9 х 1=9 баллов | 15 х 1=15 баллов | 212 баллов | 64 балла |
| | Суммарный макс. балл | 9 баллов max | 24 балла max | 236 баллов max | 300 баллов max |

*Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 7 семестра*

| **Оценка** | **Баллы (3 ЗЕ)** |
|---|---|
| «отлично» | 271-300 |
| «хорошо» | 211-270 |
| «удовлетворительно» | 151-210 |
| «неудовлетворительно» | менее 150 |

**6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

**Подготовка к практическим занятиям.**

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за

консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

**Планы практических занятий (7 семестр)**

***Практическая работа №1***. Особенности менеджмента в профессиональной деятельности.
План:

1. Сущность деятельности менеджера.
2. Модель современного менеджера.
3. Учёт особенностей менеджмента по (отраслям).Типы и виды менеджмента.

***Практическая работа №2***. Организация как объект менеджмента
План:

1.Организация как объект менеджмента.
2.Внутренняя среда организации.

***Практическая работа №3***. Планирование и организация работы подразделения
План:

1. Планирование – как функция менеджмента.
2. Сущность и виды планирования.
3. Модель стратегического планирования.
4. Варианты стратегий.

***Практическая работа №4***. Формирование организационной структуры управления
План:

1. Структура управления организацией.
2. Типы организационных структур управления: линейная, линейно-функциональная (штабная), проектная и матричная.
3.

***Практическая работа №5***. Мотивационная политика предприятия.
План:

1. Определение мотивации, и ее рост в достижении целей организации.
2. Содержательные теории мотивации.
3. Процессуальные теории мотивации.
4. Использование мотивации в практике менеджмента.

***Практическая работа №6***. Определение стиля управления.
План:

1. Понятие о стиле руководства и его роль в управлении людьми.
2. Классификация стилей руководства.

**7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины**

**Основная литература**

1. Родионова, Н. С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Н. Ю. Агаева ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж :

Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937 (дата обращения: 17.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-974-2. – Текст : электронный.

**2.** Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова ; ред. Н. В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509 (дата обращения: 17.02.2022). – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст : электронный.

**Дополнительная литература**

1. Гордиенко, М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса=the basics of restaurant business : учебное пособие : [16+] / М. В. Гордиенко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 80 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575414 (дата обращения: 17.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3753-7. – Текст : электронный.

**2.** Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе : учебное пособие : [16+] / И. В. Мишурова, Е. Н. Бандурина, О. В. Гудикова [и др.] ; под ред. И. В. Мишуровой ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420 (дата обращения: 17.02.2022). – Библиогр.: с. 325-330. – ISBN 978-5-7972-2411-2. – Текст : электронный.

***Интернет-ресурсы***

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/