МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ТЕНДЕНЦИИ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Направление и направленность (профиль)
43.04.02 Туризм. Управление туристско-рекреационными комплексами

Год набора на ОПОП
2025

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Тенденции гостиничного и ресторанного бизнеса в современных условиях» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 15.06.2017г. №556) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Ден В.Г.

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F6564B
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Целями освоения дисциплины «Тенденции гостиничного и ресторанного бизнеса в современных условиях» являются формирование у магистрантов компетенций в области организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

Задачи дисциплины:

– формирование у магистрантов комплекса знаний тенденций развития гостиничного и ресторанного бизнеса;

– привить магистрантами умения квалифицированно определять перспективные направления развития гостиничного и ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия;

– формирование навыков разработки туристских продуктов с использованием современных технологий, оценки рисков и формирования стратегий развития предприятий ресторанного бизнеса.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.04.02 «Туризм» (М-ТУ)	ПКВ-2 : Способен управлять разработкой, обоснованием и реализацией проектов, внедрять изменения в сфере туризма	ПКВ-2.2к : Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	РД1	Знание	тенденции современного развития гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом нормативно-технической документации в сфере туризма и технологий разработки бизнес-планов
			РД2	Умение	прогнозировать развитие гостиничного и ресторанного бизнеса, организовать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов
			РД3	Навык	разработки бизнес-планов в сфере туризма с использованием технологий обоснования проектов и принятия предпринимательских решений

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**

Формирование гражданской позиции и патриотизма		
Формирование чувства гордости за достижения России	Гуманизм	Жизнелюбие
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Развитие культуры здорового образа жизни	Жизнь	Внимательность к деталям Эмоциональный интеллект
Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Формирование культуры интеллектуального труда и научной этики	Достоинство	Активная жизненная позиция
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Формирование навыков публичного выступления и презентации своих идей	Взаимопомощь и взаимоуважение	Креативное мышление

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Тенденции гостиничного и ресторанного бизнеса в современных условиях» относится к элективным дисциплинам (модулям) учебного плана.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче-ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес-тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.04.02 Туризм	ОФО	М01.ДВ.А	3	4	17	4	12	0	1	0	127	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы		Кол-во часов, отведенное на	Форма

		Код результата обучения	Лек	Практ	Лаб	СРС	текущего контроля
1	Мировые тенденции развития гостиничной и ресторанной индустрии	РД1	2	2	0	28	задания в ЭОС, групповое исследование
2	Особенности национального развития гостиничного сектора	РД1, РД2	0	4	0	36	задания в ЭОС, групповое исследование, практическая задача
3	Особенности национального развития ресторанного бизнеса	РД1, РД2	0	4	0	36	задания в ЭОС, групповое исследование
4	Инновационные подходы к организации гостиничного и ресторанного бизнеса	РД2, РД3	2	2	0	27	задания в ЭОС, групповое исследование
Итого по таблице			**4**	**12**	**0**	**127**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Мировые тенденции развития гостиничной и ресторанной индустрии.

Содержание темы: Определение понятия "тенденция". Виды тенденций. Фазы развития тенденций в гостиничном и ресторанном бизнесе. Классификация тенденций в туризме и гостеприимстве. История развития общественного питания и современная ситуация рынка услуг питания в мире. Периоды развития гостиничного хозяйства с древних времен до настоящего времени. Современные гостиничные корпорации. Гостиница как общее рыночное понятие. Политика, философия и стратегия гостиничных предприятий. Наиболее интересные концепции гостиничных комплексов и предприятий питания. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: задание по группам.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий в электронной образовательной среде Moodle.

Тема 2 Особенности национального развития гостиничного сектора.

Содержание темы: Востребованность услуг гостиничного бизнеса в России в настоящее время. Обзор и структура рынка. Основные виды систем управления гостиничным предприятием в зависимости от структуры топ-менеджмента. Ресурсы как объект управления в логистических системах управления гостиницами. Практика строительства гостиниц. Взаимосвязь развития туризма и гостиничного бизнеса. Критерии эффективности работы гостиниц. Финансовая и внутренняя перспектива гостиничного бизнеса. Перспективы для потребителей. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: практические занятия: задание по группам.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий в электронной образовательной среде Moodle.

Тема 3 Особенности национального развития ресторанного бизнеса.

Содержание темы: Ресторанный бизнес как инвестиционно-привлекательная сфера предпринимательской деятельности. Этапы формирования ресторанного бизнеса в РФ. Факторы, способствующие и тормозящие развитие ресторанного рынка в современной России. Отличительные особенности организации бизнеса российскими и иностранными компаниями. Современные тенденции ресторанного бизнеса.Подходы к стратегическому планированию деятельности предпринимательских структур на рынке услуг питания. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: практическое занятие: задание по группам.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий в электронной образовательной среде Moodle.

Тема 4 Инновационные подходы к организации гостиничного и ресторанного бизнеса.

Содержание темы: Определение понятия "инновация". Факторы инновационного развития. Инновации в гостиничном и ресторанном бизнесе. Классификация инноваций. Обзор рынка инноваций в сфере туризма и гостеприимства. Особенности разработки и внедрения инноваций в ресторанном и гостиничном бизнесе.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практические занятия: задание по группам.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий в электронной образовательной среде Moodle.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационный мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение практических задач, подготовку реферата, доклада, проекта, самостоятельное изучение разделов курса.

Тематика рефератов

1. Сравнение структур индустрии общественного питания в мире и России.
2. Современные тенденции развития организации службы питания в гостиничном предприятии.
3. Перспективы развития рынка общественного питания в региональных условиях.
4. Историческое становление ресторанного бизнеса в России.
5. Особенности общественного питания в России
6. Сетевая организация рынка общественного питания в России
7. Ресторанный бизнес и уровень его популярности в стране.
8. Сегментация потребителя услуг российского рынка услуг общественного питания
9. Проблемы, тормозящие развитие ресторанного бизнеса в России
10. Факторы развития ресторанной индустрии в России.
11. Гостеприимство в Древнем Риме.
12. Особенности гостеприимства в Азиатско-Тихоокеанском, ЮжноАзиатском и Ближневосточном туристских регионах.
13. Африканское гостеприимство и специфика развития туризма на континенте.
14. Гостеприимство в Северной и Южной Америке.
15. Своеобразие гостеприимства в туристских регионах России.
16. Развитие сферы гостеприимства в Англии.
17. Старейшие Европейские курорты и их гостеприимство.
18. Особенности гостеприимства славянских народов.
19. Своеобразие восточного гостеприимства.
20. Развитие гостеприимства в сфере туризма европейских стран.

21. Путешествие как форма межкультурных коммуникаций и развития гостеприимства.

22. Гостиничный бизнес: современное состояние и перспективы развития.

Реферат рассматривается как конечный продукт, получаемый в результате выполнения исследовательского задания, позволяющий оценить:

1) умения студента самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения исследовательской задачи, ориентироваться в информационном пространстве;

2) уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну и раскрыть результаты исследуемой проблемы.

еферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины. Работа оформляется согласно правилам СТО. За просроченное время сдачи реферата на кафедру снижаются баллы. Объем реферата 15-20 стр. Работа выполняется на листах формат А4, в программе Microsoft Word, шрифт Times New Roman, размер шрифта №12. Оригинальность составляет не менее 60%.

Структура реферата:

– титульный лист
– содержание
– введение
– основная часть
– заключение
– список использованных источников (не менее 20 источников)
– приложения

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, учебных пособий и справочников, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в настоящей РПД.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по

дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Абрамс, Р. Бизнес-план на 100%: Стратегия и тактика эффективного бизнеса : практическое руководство / Р. Абрамс, С. Комаров. – Москва : Альпина Паблишер, 2026. - 496 с. – ISBN 978-5-9614-4548-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2233436 (дата обращения: 31.05.2026)

2. Джум, Т. А. Организационное проектирование гостиничной деятельности: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, О. А. Корнева. —Москва : ИНФРА-М, 2026. — 376 с. (Магистр). - ISBN 978-5-16-021550-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2230259 (дата обращения: 31.05.2026)

3. Организация и порядок функционирования бизнеса и бизнес-процессы : учебное пособие / составители Н. В. Пучкова, Н. А. Масюк. — Сургут : СурГУ, 2024. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/422384 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Дополнительная литература

1. Бронникова, Т. С. Разработка бизнес-плана проекта : учебное пособие / Т.С. Бронникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 215 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/22181. - ISBN 978-5-16-020613-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2185779 (дата обращения: 31.05.2026)

2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2122942 (дата обращения: 14.12.2023).

3. Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 92 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18115-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590287 (дата обращения: 19.05.2026).

4. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 326 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/978913. - ISBN 978-5-16-019372-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2111930 (дата обращения: 31.05.2026)

5. Крупина, Н. Н. Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном сервисе : учебное пособие / Н.Н. Крупина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 211 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1832108. - ISBN 978-5-16-017232-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1832108 (дата обращения: 31.05.2026)

6. Лебедев, С. А. Методы научного познания : учебное пособие / С.А. Лебедев. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 272 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-

5-16-015244-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2155999 (дата обращения: 31.05.2026)

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: http://www.gost.ru
2. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU» – Режим доступа: https://elibrary.ru/
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
5. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
6. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
7. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Мультимедийный проектор Casio XJ-V2
- МФУ Canon MF4410
- МФУ №2 Xerox WC3345

Программное обеспечение:

- Adobe Acrobat Reader
- Adobe Flash Player
- Google Docs
- Microsoft Office 2010 Standart
- PDF Converter
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ТЕНДЕНЦИИ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Направление и направленность (профиль)
43.04.02 Туризм. Управление туристско-рекреационными комплексами

Год набора на ОПОП
2025

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.04.02 «Туризм» (М-ТУ)	ПКВ-2 : Способен управлять разработкой, обоснованием и реализацией проектов, внедрять изменения в сфере туризма	ПКВ-2.2к : Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-2 «Способен управлять разработкой, обоснованием и реализацией проектов, внедрять изменения в сфере туризма»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-2.2к : Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	РД 1	Знание	тенденции современного развития гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом нормативно-технической документации в сфере туризма и технологий разработки бизнес-планов	верно характеризует тенденции развития гостиничного и ресторанного бизнеса, знает нормативно-техническую документацию и технологии разработки проектов
	РД 2	Умение	прогнозировать развитие гостиничного и ресторанного бизнеса, организовать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов	самостоятельно производит прогнозирование, координацию и контроль деятельности по разработке бизнес-планов с сфере туризма
	РД 3	Навык	разработки бизнес-планов в сфере туризма с использованием технологий обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	верно выбирает технологии обоснования проектов и разрабатывает бизнес-планы в сфере туризма

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : тенденции современного развития гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом нормативно-технической документации в сфере туризма и технологий разработки бизнес-планов	1.1. Мировые тенденции развития гостиничной и ресторанной индустрии	Опрос	Тест
		1.2. Особенности национального развития гостиничного сектора	Опрос	Тест
		1.3. Особенности национального развития ресторанного бизнеса	Опрос	Тест
РД2	Умение : прогнозировать развитие гостиничного и ресторанного бизнеса, организовать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов	1.2. Особенности национального развития гостиничного сектора	Доклад, сообщение	Отчёт о научно-исследовательской работе
			Реферат	Отчёт о научно-исследовательской работе
		1.3. Особенности национального развития ресторанного бизнеса	Доклад, сообщение	Отчёт о научно-исследовательской работе
			Реферат	Отчёт о научно-исследовательской работе
		1.4. Инновационные подходы к организации гостиничного и ресторанного бизнеса	Доклад, сообщение	Отчёт о научно-исследовательской работе
			Реферат	Отчёт о научно-исследовательской работе
РД3	Навык : разработки бизнес-планов в сфере туризма с использованием технологий обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	1.4. Инновационные подходы к организации гостиничного и ресторанного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Проект

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство							
	Опрос	Разноуровневые задачи и задания	Тестирование	Отчет	Реферат	Доклад	Проект	Итого
Лекции	3							3
Практические занятия	2	10			5	3	5	25
Самостоятельная работа, в том числе работа в ЭОС			20		5	2	5	32

Промежуточная аттестация			20	10			10	40
Итого	5	10	40	10	10	5	20	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 групповое исследование

Аналитический отчет

Проанализируйте и представьте отчет по состоянию и перспективам развития на российском рынке услуг:

1) транснациональных сетей общественного питания;

2) федеральных сетей общественного питания;

3) региональных и локальных сетей общественного питания;

4) сегмента предприятий питания формата «Fast food;

5) сегмента предприятий питания форматов QSR, Food-court, Free-flow, Fine-dining, Casual-dining.

В отчете отразите: масштабы развития, количественные показатели по услугам, наиболее ярки представители на рынке, перспективы развития.

Краткие методические указания

Краткие методические указания

Задание позволяет проверить умения студента обобщать и использовать информацию, оформлять в виде отчета. Отчет должен быть представлен в виде документа в печатном виде, оформление строго по СТО. Объем работы не менее 20 страниц.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Отчет демонстрирует глубокий анализ изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; умение делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; логичность и последовательность отчета. Не допущено фактических ошибок. Отсутствуют ошибки в оформлении.

4	8	Отчет обнаруживает достаточно глубокий анализ основного содержания изучаемой предметной области, отличается полнотой раскрытия темы; умение делать выводы и обобщения, логичность и последовательность отчета. Допускается одна–две неточности в отчете и оформлении работы.
3	6	Отчет свидетельствует в основном о знании содержания изучаемой предметной области, отлича ющийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теор ии; недостаточным умением делать выводы и общения. Есть нарушения логики и последователь ности отчета. Допускается несколько ошибок в содержании и оформлении отчета.
2	4	Отчет демонстрирует слабое аналитическое исследование изучаемой предметной области, отлич ающийся неглубоким раскрытием темы; неумением делать выводы, отсутствием логичности и п оследовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании и оформления отчета.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью скопированный текст без анализа и об работки данных, либо тема не раскрыта, либо задание не выполнялось.

5.2 Примеры тестовых заданий

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Письменное тестирование

№1

1.Почему ресторанный бизнес является одним из самых инвестиционно-привлекательных?

2. Какое количество россиян, по данным Росстата, предпочитают питание вне дома?

3.Чем объясняется низкий показатель оборота общественного питания на душу населения России по сравнению с США и странами Европы?

4.Как сегментирован современный рынок общественного питания России по форматам предприятий и видам услуг?

№2

1. Какое влияние оказал глобальный экономический кризис(2008-2010гг) на показатели развития общественного питания?
2. Выделите основные тенденции развития ресторанного бизнеса в современной России.
3. Какие новые форматы предприятий питания сформировались на современном ресторанном рынке?
4. Рынки каких услуг в отношении ресторанного рынка называют сопутствующими и непрофильными?

№3

1. Какую роль в продвижении предприятия играет его кулинарная специализация?
2. В чем суть инноваций в процессе обслуживания потребителей в формате «free-flow»?
3. Какие транснациональные сети общественного питания работают в современной России?
4. Чем объясняется успех компаний «McDonald», «Subway», «Sbarro» и др.?

№ 4

1. Назовите наиболее успешные федеральные сети общественного питания России.
2. Что тормозит переход локальных московских сетей («Грабли», «Му-Му», «Рикша и Ван») на федеральный уровень?
3. Как функционирует ресторанный холдинг? Проанализируйте структуру холдинга «Планета Гостеприимства».
4. В чем преимущества развития рынка общественного питания по системе франчайзинга?

№ 5

1. Назовите отличительные особенности организации франчайзинга в общественном питании российскими и иностранными компаниями.
2. Дайте характеристику современному состоянию франчайзинга России в области индустрии питания?
3. Назовите сдерживающие факторы развития ресторанного франчайзинга в современной России.
4. Назовите ведущих российских франчайзеров в сфере общественного питания.

№6

1. Почему кейтеринг в настоящее время является самым перспективным видом бизнеса?
2. Чем услуги кейтеринга отличаются от услуг стационарного ресторана?
3. Услуги каких форматов могут быть оказаны кейтерингом?
4. Какие новые виды кейтеринговых услуг получили наибольшее распространение в последнее время?

№7

1. Как оценивают аналитики перспективы кейтеринговых услуг в современной России?
2. Обоснуйте необходимость развития консалтинговых услуг в ресторанной индустрии.
3. Какие виды услуг предлагает современный ресторанный консалтинг?
4. Почему современные предприниматели редко обращаются в ресторанные консалтинговые компании?

№8

1. Каким критериям должен отвечать консалтер в области ресторанного бизнеса?
2. Каковы тенденции развития ресторанных консалтинговых услуг в г. Владивосток?
3. Назовите наиболее заметные тенденции в современной сфере услуг, относящиеся к техническому типу инноваций.
4. Какие эффективные формы обслуживания и организационные нормы труда используются в современном ресторанном сервисе?

№9

1. В чем суть метода определения характеристик публикационной активности?
2. Как можно определить, насколько инновационно-активно будет ресторанное предприятие на рынке услуг?
3. Каким образом персонал предприятия питания может быть причастен к инновационным процессам?
4. Назовите наиболее успешные федеральные сети общественного питания России.

Краткие методические указания

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Магистрант отлично раскрыл вопросы и аргументировал их. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4	15	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.
3	10	Магистрант проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.
2	5	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнялось.

5.3 Проект

Проект «Разработка концепции ресторанного предприятия»

1. Предоставить информацию по разрабатываемому объекту

Название объекта:_____
Руководитель проекта:_____

№ п/п	Вопросы		Ответы
1	**Тип предприятия**	Ресторан; кафе; бар; столовая; специализированное предприятие (шашлычная, пиццерия, пирожковые, блинные); другое	
2	**Вид кухни**	Европейская; Азиатская; другое	
3	**Местонахождение**	в отдельно стоящем здании	
		в жилом здании	
		при гостинице	
		при офисе, при вокзале	
		другое	
4	**Количество посадочных мест**	Обеденного зала, банкетного зала (если он есть)	
5	**Планируемое количество питающихся**	Указать кол- во человек	
6	**Вид обслуживания**	Официантами, самообслуживание, комбинированное	
7	**Проводятся ли банкеты**	Максимальное кол-во человек	
8	**Этажность предприятия**	Указать кол-во этажей	
9	**Наличие коммуникаций, указать подведённую мощность (кВт)**	горячая вода	
		холодная вода	
		канализационные трапы	
		трёхфазное электричество	
10	**Наличие технических помещений (если планируются, то какие)**	Водомерный узел, тепловой пункт, вентиляционные камеры, электрощитовая	
11	**Служебно-бытовые помещения для персонала**	предусмотреть/не предусматривать	
12	**Используемые продукты**	Работа на сырье	
		На полуфабрикатах (какие п/ф используются)	
13	**Приблизительное меню предприятия**	Холодные закуски, салаты, 2-3 первых блюда, 5-вторых, собственная выпечка	
14	**Используемая посуда**	Многоразовая, одноразовая	
15	**Дополнительная информация**		

2. Проанализировать мировые тенденции ресторанного бизнеса (анализ мировых аналогов)

3. Исследовать российский и региональный ресторанный рынок:

– анализ аналогов в России

– анализ конкурентов по Приморскому краю
– анализ потребителя (его сегментация)
– ценообразование услуг
4. Описание продукта и услуг:
– концепция предприятия
– все основные сведения по предприятию
– ассортимент
5. Объемно-планировочное проектирование:
– необходимые помещения
– подбор технологического оборудования
6. Внедрение инноваций
– описание инновационных подходов развития предприятия
– маркетинговая стратегия
– использование IT-технологий

Краткие методические указания

Выполнение проекта позволяет проверить качество освоения учебной дисциплины.

Необходимо разделиться на группы, выполнить поставленные условия. Представить проект в виде текстового файла с учетом всех указанных пунктов и презентационным материалом. Объем работы от 30 страниц. Оригинальность работы составляет не менее 50%.

При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Магистрант отлично раскрыл вопросы и аргументировал их. Приведены данные отечествен ной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правовог о характера. Презентация содержит от 15 слайдов. Фактических ошибок, связанных с пони манием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4	15	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложе ния; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Презентация содержит менее 15 слайдов, допущены ошибки в тексте или не уделено внимание эстетическому оформлению.
3	7	Магистрант проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющ их проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Пр ивлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы. Презентация состоит из менее, чем 10 слайдов, ошибк и в оформлении работы.
2	5	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст б ез каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая сос тавляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрыва емой проблемы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст б ез каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание н е выполнялось.

5.4 Пример разноуровневых задач и заданий

Практические задачи

№1: Люди выбирают технологичность и ищут место, которое может удовлетворить этот запрос. Это становится все более характерно и для нашего рынка ресторанного бизнеса.

Посмотрите на данные исследований американского рынка и предложите инновационные идеи развития предприятий питания/рынка ресторанного бизнеса:

- 71% посетителей заведений важна возможность заказать еду навынос
- 52% гостей ожидают в ресторане бесплатный Wi-Fi
- 47% людей рассчитывают, что в заведении можно сделать предзаказ по телефону

- 78% миллениалов ищут меню заведения в интернете
- 32% миллениалов уже платят через Apple Pay и Google Pay

№2: Ресторан "Loren" располагается на первом этаже гостиницы "Loren Hotel". Гостиница располагается в историческом центре и пользуется высоким спросом среди потребителей услугами гостиницы. Ресторан располагается на первом этаже и имеет отдельный вход с улицы. Ресторан специализируется на блюдах европейской и греческой кухни. Время работы ресторана - ежедневно с 12:00 до 24:00. Бар работает каждый день с 12:00 до 24:00. Уютный интерьер, изысканная кухня, меню ресторана и карта вин продуманы до мелочей. Однако есть одна проблема, руководителя не устраивает количество посетителей и снижении выручки в последнее время.

– Вы новый менеджер по развитию и продвижению ресторана «Loren»:

1) Выявите основные ошибки ресторатора

2) Проанализируйте мировые технологические тренды в ресторанной сфере

3) Какие технологии вы могли бы предложить ресторану чтобы увеличить количество посетителей?

4) Предложите свой (новый, неизвестный) инновационный проект (краткое описание, основная идея, в чем преимущества)

Краткие методические указания

Задание позволяет проверить умения применения теоретических знаний и практических навыков.

Необходимо выполнить задание письменно, учитывая условия задачи. При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Ответ показывает прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отлича ется глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объ яснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументиро ванные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и п оследовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области .
4	7	Ответ, обнаруживающий прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; уме ние объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргу ментированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичн ость и последовательность ответа. Однако допускается одна–две неточности в ответе.
3	5	Ответ, свидетельствующий в основном о знании содержания изучаемой предметной области, отл ичающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов т еории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением м онологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошиб ок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другим и аспектами изучаемой области.
2	4	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся нег лубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыкам и анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без как их бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнял ось.

5.5 Перечень тем рефератов

1. Сравнение структур индустрии общественного питания в мире и России.
2. Современные тенденции развития организации службы питания в гостиничном предприятии.
3. Перспективы развития рынка общественного питания в региональных условиях.
4. Историческое становление ресторанного бизнеса в России.

5. Особенности общественного питания в России
6. Сетевая организация рынка общественного питания в России
7. Ресторанный бизнес и уровень его популярности в стране.
8. Сегментация потребителя услуг российского рынка услуг общественного питания
9. Проблемы, тормозящие развитие ресторанного бизнеса в России
10. Факторы развития ресторанной индустрии в России.

Краткие методические указания

Реферат рассматривается как конечный продукт, получаемый в результате выполнения исследовательского задания, позволяющий оценить умения студента самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения исследовательской задачи, ориентироваться в информационном пространстве; уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну и раскрыть результаты исследуемой проблемы. Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины. Работа оформляется согласно правилам СТО. Объем реферата 15-20 стр. Оригинальность составляет не менее 60%.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Магистрант отлично раскрыл вопросы и аргументировал их. Приведены данные отечествен ной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правовог о характера. Презентация содержит от 15 слайдов. Фактических ошибок, связанных с пони манием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4	8	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложе ния; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Презентация содержит менее 15 слайдов, допущены ошибки в тексте или не уделено внимание эстетическому оформлению.
3	6	Магистрант проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющ их проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Пр ивлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы. Презентация состоит из менее, чем 10 слайдов, ошибк и в оформлении работы.
2	3	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст б ез каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая сос тавляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрыва емой проблемы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст б ез каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание н е выполнялось.

5.6 Перечень тем докладов, сообщений

1) «McDonald» и его роль в развитии кафе быстрого питания на территории РФ.
2) Концепция «Subway» как альтернатива «McDonald» на ресторанном рынке РФ.
3) Опыт «Sbarro» в формировании сети пиццерий на территории РФ.
4) Ресторанные холдинги России и их роль в формировании рынка услуг питания.
5) Ресторанный консалтинг в Приморье. Современное состояние и перспективы.
6) Информационный кейтеринг как новый вид ресторанных услуг.
7) Формирование «непрофильных» (сопутствующих) рынков ресторанного бизнеса.
8) Роль профессиональных объединений в развитии ресторанного бизнеса в современных условиях развития индустрии питания.
9) IT-технологии и их использование в современном ресторанном бизнесе.
10) Современные проблемы кадрового обеспечения в ресторанном бизнесе.

Краткие методические указания

Работа над докладом-презентацией включает отработку навыков ораторства и умения организовать и проводить диспут, в ходе работы по презентации доклада, отрабатывается умение ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей, а также самостоятельно обобщить материал и сделать выводы в заключении.

Доклад - это сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материл, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию.

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint (не более 20 слайдов).

При подготовке доклада и презентации рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценки	Баллы	Описание
5	5	Магистрант отлично раскрыл вопросы и аргументировал их. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Презентация содержит от 15 слайдов. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4	4	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Презентация содержит менее 15 слайдов, допущены ошибки в тексте или не уделено внимание эстетическому оформлению.
3	3	Магистрант проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы. Презентация состоит из менее, чем 10 слайдов, ошибки в оформлении работы.
2	2	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнялось.

5.7 Примерные темы для опроса

1. Современная ситуация рынка услуг питания в РФ. Обзор и структура рынка.
2. Объем российского рынка общественного питания и темпы роста на примере центральных регионов (Москва, Санкт-Петербург) и Приморского края.
3. Государственные приоритеты в развитии услуг общественного питания в РФ.
4. Концептуальные основы развития общественного питания на территории г. Владивостока.
5. Развитие: сетевых торговых марок (McDonalds,Subway, Sbarro, Starbucks, KFC и др.).
6. Развитие: сегмента «демократичных» предприятий питания новых форматов (fast-food, street-food, fast-casual, casual-dining, fine-dining,food-court,free-flow).
7. Развитие: кулинарных специализаций.
8. Развитие: сопутствующих и непрофильных рынков (франчайзинг, кейтеринг, консалтинг).
9. Общая ситуация и перспективы развития Российского рынка сетей общественного питания.
10. Транснациональные, федеральные, региональные и локальные сети о.п. на территории РФ.
11. Географическая структура рынка.

12. Структура сетей общественного питания по формату заведений (street-food, fast-casual, QSR, casual-dining, fine-dining, free-flow).

13. Ресторанные холдинги на рынке о.п. России.

14. Мировые франчайзинговые системы. Отличительные особенности организации бизнеса российскими и иностранными компаниями.

15. Тенденции развития франчайзинга в России.

16. Сдерживающие факторы и проблемы российского рынка франчайзинга в ресторанном бизнесе.

17. Ведущие российские франчайзеры в сфере общественного питания.

18. Общая характеристика услуги. Объем рынка кейтеринговых услуг в РФ. Географическая структура рынка.

19. Новые виды кейтеринговых услуг: социальный, информационный, VIP, смешанный кейтеринг, кейтеринг напитков и коктейлей, контракт на поставку.

20. Кейтеринг в Приморье. Современное состояние и перспективы развития.

21. Современный рынок ресторанного консалтинга. Роль консалтинга в развитии ресторанного бизнеса на территории России.

22. Виды консалтинговых услуг. Консалтинговые компании и независимые консультанты. Требования к консультантам. Критерии выбора консалтинговых компаний.

23. Ресторанный консалтинг в Приморье. Современное состояние и перспективы.

24. Задачи инновационного развития ресторанного бизнеса. Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные инновации.

Методы оценки инновационного развития рынка: структурно-морфологический анализ; определение характеристик публикационной активности; метод патентов-аналогов и др

Краткие методические указания

Вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	5	Ответ показывает прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отлича ется глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объ яснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументиро ванные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и п оследовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области .
4	3	Ответ, обнаруживающий прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; уме ние объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргу ментированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичн ость и последовательность ответа. Однако допускается одна–две неточности в ответе.
3	2	Ответ, свидетельствующий в основном о знании содержания изучаемой предметной области, отл ичающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов т еории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением м онологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошиб ок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другим и аспектами изучаемой области.
2	1	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся нег лубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыкам и анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без как их бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнял ось.

5.8 Тест СЭО Moodle

1. Основная цель ресторанного бизнеса

1.организация рационального питания населения

2.получение прибыли

3.удовлетворение потребности населения в разнообразном питании

4.удовлетворение потребности во вкусной, разнообразной и здоровой пище и получении прибыли

2. Рынок услуг питания - это

1.сфера предпринимательской деятельности

2.экономическая среда формирования бизнеса

3.система отношений его субьектов

4.совокупность предприятий питания различных типов

3. Предприятие питания, принадлежащее крупной торгово-финансовой или торгово-промышленной группе и находящееся в управлении единого центра называют

1.специализированным

2.независимым

3.концептуальным

4.сетевым

4. Совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя определяет

1.безопасность услуги

2.экологичность услуги

3.качество услуги

4.эргономичность услуги

5. Вид контроля качества кулинарной продукции, время проведения которого не планируется (случайное время):

1.непрерывный

2.периодический

3.летучий

4.эксплуатационный

6. Бронирование является

1. важным, основным звеном в системе продаж отеля и должно подчиняться общей стратегии

2. дополнительным звеном в системе продаж

3. является необязательной формой взаимосвязи между отелем и потребителем

4. система вывода нового гостиничного продукта на рынок путем взаимодействия отеля с потенциальным потребителем

7. Выберите наиболее подходящее определение термину "мотивация":

1. совокупность приемов и способов поведения

2. совокупность элементов, связанных между собой

3. побуждение человека или группы людей, с собственными потребностями к работе по достижению целей

4. совокупность основных руководящих ориентиров, которым необходимо следовать в управленческой деятельности

8. В основе управления гостиничным предприятием стоят :

1. владелец и фин. Директор

2. ген. директор и коммерческий директор

3.владелец и ген. директор

4. финансовый и коммерческий директор

9. Возникновение первых предприятий гостиничной индустрии связано с:

1. с появлением древесной мануфактуры
2. с Древним Римом
3. с появлением китайских иероглифов
4. с древним Китаем

10. Деятельность, связанную с подтверждением соответствия качества обслуживания в гостиницах установленным требованиям, принято называть

1. управлением качеством гостиниц
2. оценкой уровня облсуживания в гостиничныых предприятиях
3. сертификацией гостиниц
4. строительством гостиниц согласно строительным нормам и правилам

Краткие методические указания

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Магистрант отлично раскрыл вопросы и аргументировал их. Приведены данные отечественно й и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового хар актера. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа офо рмлена правильно.
4	15	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложени я; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для а ргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.
3	10	Магистрант проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Привлече ны основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.
2	5	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без к аких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляю щая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проб лемы, в оформлении работы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без к аких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выпо лнялось.