

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Клочков Юрий Сергеевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.06.2026 16:12:09

Уникальный программный ключ:

3beb265d5d589e7ff4c954946f3ad99a1e70ac12

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Основные форматы ресторанов при отелях

направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

направленность (профиль): Международный гостиничный бизнес

форма обучения: очная, заочная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Протокол №9 от 24.03.2026 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области проектирования, организации и управления разнообразными форматами ресторанов при гостиницах, учитывающими особенности клиентского спроса, современные тренды индустрии гостеприимства и специфику интеграции F&B-подразделений в общую структуру отельного бизнеса.

Задачи дисциплины:

- изучить типологию и особенности основных форматов ресторанов при отелях (рестораны à la carte, буфеты, бары, лобби-бары, панорамные и тематические рестораны, концептуальные площадки и др.);

-освоить принципы позиционирования и брендинга F&B-подразделений в составе гостиничного комплекса;

-развить навыки анализа клиентского потока и разработки концепции ресторана с учетом целевой аудитории и конкурентной среды;

-ознакомить с международными стандартами и лучшими практиками ведущих гостиничных сетей в области организации F&B;

-сформировать умения по проектированию меню, расчету себестоимости блюд и организации кросс-продаж между департаментами отеля;

-раскрыть роль F&B как источника дополнительной прибыли и инструмента повышения клиентской лояльности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Основные форматы ресторанов при отелях» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание: основ гостиничного бизнеса и структуры отельных предприятий; принципов организации и технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства; типологии и особенностей функционирования международных гостиничных сетей; базовых понятий и инструментов маркетинга в индустрии гостеприимства.

Умение: анализировать специфику клиентского потока в зависимости от категории и профиля отеля; применять основные технологии обслуживания в сфере общественного питания; использовать англоязычную профессиональную терминологию в контексте F&B-деятельности.

Владение: навыками работы с нормативно-технической и технологической документацией предприятий общественного питания; базовыми инструментами анализа конкурентной среды и потребительского поведения в сегменте гостиничного F&B.

Содержание дисциплины «Основные форматы ресторанов при отелях» является логическим продолжением содержания дисциплин: «Основы гостиничного бизнеса», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Международные гостиничные сети» и служит основой для прохождения преддипломной практики, а также выполнения ВКР.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКС-4.1. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	Знать: ПКС-4.1-31 требования российской системы классификации гостиниц и иных средств размещения, касающиеся F&B-подразделений (ресторанов, баров, room service и др.); стандарты сервиса и безопасности, предъявляемые к F&B-услугам в

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
		зависимости от категории отеля.
		Уметь: ПКС-4.1-У1 разрабатывать рекомендации по адаптации концепции и операционных процессов F&B-подразделения под категорию отеля;
		Владеть: ПКС-4.1-В1 навыками по выстраиванию взаимодействия между F&B и другими службами отеля в контексте подготовки к классификации.
ПКС-6. Способен применять основные технологии маркетинговых коммуникаций при разработке и реализации коммуникационного продукта	ПКС-6.2. Уточняет структуру организации, зоны ответственности и функции подразделений	Знать: ПКС-6.2-З1 структуру организации, зоны ответственности и функции подразделений предприятия индустрии гостеприимства
		Уметь: ПКС-6.2-У1 определять зоны ответственности и функции подразделений
		Владеть: ПКС-6.2-В1 навыками определения зон ответственности и функций подразделений
	ПКС-6.4. Проводит мониторинг появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках	Знать: ПКС-6.4-З1 основные способы мониторинга появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках.
		Уметь: ПКС-6.4-У1 организовывать мониторинг появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках.
		Владеть: ПКС-6.4-В1 навыками организации мониторинга появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках.

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

Таблица 4.1

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/8	28	28	-	52	36	экзамен
заочная	5/9	10	12	-	113	9	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Введение в F&B-индустрию: роль ресторана в гостиничном комплексе	2	2	-	5	9	ПКС-6.2	Вопросы к устному опросу №1, кейс №1
2	2	Классификация и типология ресторанов при отелях	2	2	-	5	19	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Презентация №1
3	3	Концепция и позиционирование F&B-подразделений	4	4	-	6	14	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Практическая работа №1
4	4	Меню-инжиниринг: структура, ценообразование, сезонность	4	4	-	6	14	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Практическая работа №2
5	5	Организация работы кухни и зала: потоки, стандарты, KPI	4	4	-	7	15	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Кейс №2
6	6	Интеграция F&B с другими департаментами отеля (ресепшн, маркетинг, MICE)	4	4	-	7	15	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Ролевая игра №1
7	7	Международный опыт: кейсы Marriott, Hilton, Accor, Hyatt и др.	4	4	-	8	16	ПКС-4.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Практическая работа №3
8	8	Современные тренды: устойчивое развитие, farm-to-table, digitalization, гастрономический туризм	4	4	-	8	16	ПКС-4.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Презентация №2
9	Экзамен		-	-	-	36	36	ПКС-4.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Вопросы к экзамену

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Итого:			28	28	-	88	144		

заочная форма обучения (ЗФО)

Таблица 5.1.2.

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Введение в F&B-индустрию: роль ресторана в гостиничном комплексе	1	1	-	10	12	ПКС-6.2	Вопросы к устному опросу №1, кейс №1
2	2	Классификация и типология ресторанов при отелях	1	1	-	14	16	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Презентация №1
3	3	Концепция и позиционирование F&B-подразделений	1	2	-	14	17	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Практическая работа №1
4	4	Меню-инжиниринг: структура, ценообразование, сезонность	2	2	-	16	20	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Практическая работа №2
5	5	Организация работы кухни и зала: потоки, стандарты, KPI	2	2	-	16	20	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Кейс №2
6	6	Интеграция F&B с другими департаментами отеля (ресепшн, маркетинг, MICE)	1	1	-	15	17	ПКС-4.1. ПКС-6.2	Ролевая игра №1
7	7	Международный опыт: кейсы Marriott, Hilton, Accor, Hyatt и др.	1	1	-	12	14	ПКС-4.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Практическая работа №3
8	8	Современные тренды: устойчивое развитие, farm-to-table, digitalization,	1	2	-	16	19	ПКС-4.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Контрольная работа №1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		гастрономический туризм							
9	Экзамен		-	-	-	9	9	ПКС-4.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Вопросы к экзамену
Итого:			10	12	-	122	144		

очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Введение в F&B-индустрию: роль ресторана в гостиничном комплексе

Понятие и сущность F&B (Food & Beverage) в индустрии гостеприимства. Функциональная роль ресторанов при отелях: как источник дохода, инструмент повышения лояльности и элемент имиджа гостиничного бренда. Взаимосвязь между качеством F&B-услуг и общим рейтингом отеля. Основные вызовы и тренды современного F&B-бизнеса в контексте гостиничной индустрии.

Раздел 2. Классификация и типология ресторанов при отелях

Основные форматы ресторанов: à la carte, буфет (шведский стол), room service, лобби-бар, лаунж, панорамные и тематические рестораны, концептуальные площадки, pop-up и сезонные заведения. Особенности ресторанов при отелях разной категории: от хостелов до люксовых резортов. Факторы, определяющие выбор формата: местоположение, целевая аудитория, брендинг отеля, сезонность и т.д.

Раздел 3. Концепция и позиционирование F&B-подразделений

Этапы разработки концепции ресторана: миссия, целевая аудитория, уникальное торговое предложение (УТП), гастрономическая философия. Позиционирование F&B-подразделений в рамках общей маркетинговой стратегии отеля. Визуальная идентичность, интерьер, звуковое и ароматическое сопровождение как элементы атмосферы. Примеры успешных концепций ведущих международных гостиничных сетей.

Раздел 4. Меню-инжиниринг: структура, ценообразование, сезонность

Принципы проектирования меню: баланс, сезонность, локальность, учет культурных предпочтений. Food cost и его влияние на ценообразование. Психологические аспекты меню: визуальная иерархия, описание блюд, акценты на high-margin позициях. Виды меню: основное, сезонное, дегустационное, room service, банкетное. Влияние трендов (вегетарианство, zero waste, health food) на структуру меню.

Раздел 5. Организация работы кухни и зала: потоки, стандарты, KPI

Проектирование технологических и клиентских потоков в F&B-пространстве. Роли и зоны ответственности: кухня, бар, зал, back-of-house. Стандарты обслуживания (SOP) и контроль качества. Основные KPI: средний чек, время обслуживания, коэффициент оборачиваемости стола, уровень отходов, NPS гостей. Взаимодействие с системами PMS и POS.

Раздел 6. Интеграция F&B с другими департаментами отеля (ресепшн, маркетинг, MICE)

Роль F&B в кросс-продажах: пакетные предложения, спа-обеда, romantic dinner, wellness-меню. Взаимодействие с маркетинговым департаментом: продвижение F&B-услуг через соцсети, email-рассылки, loyalty-программы. Участие F&B в организации MICE-мероприятий: кофе-брейки, фуршеты, гала-ужины. Обмен данными с ресепшн и консьерж-службой для персонализации сервиса.

Раздел 7. Международный опыт: кейсы Marriott, Hilton, Accor, Hyatt и др.

Анализ F&B-стратегий ведущих гостиничных сетей: брендированные рестораны, коллаборации с шеф-поварами, локальные гастрономические инициативы. Управление многоформатными F&B-зонами в рамках одного отеля. Подходы к стандартизации и локализации. Успешные примеры трансформации F&B-подразделений в самостоятельные точки притяжения.

Раздел 8. Современные тренды: устойчивое развитие, farm-to-table, digitalization, гастрономический туризм

Принципы устойчивого развития в F&B: снижение отходов, локальные поставки, экологичная упаковка. Концепция «farm-to-table» и её реализация в гостиничной среде. Цифровизация F&B: онлайн-бронирование столов, QR-меню, автоматизация кухонных процессов, гостевые приложения. F&B как ядро гастрономического туризма: кулинарные туры, мастер-классы, wine pairing.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1	2	1	-	Введение в F&B-индустрию: роль ресторана в гостиничном комплексе
2	2	2	1	-	Классификация и типология ресторанов при отелях
3	3	4	1	-	Концепция и позиционирование F&B-подразделений
4	4	4	2	-	Меню-инжиниринг: структура, ценообразование, сезонность
5	5	4	2	-	Организация работы кухни и зала: потоки, стандарты, KPI
6	6	4	1	-	Интеграция F&B с другими департаментами отеля (ресепшн, маркетинг, MICE)
7	7	4	1	-	Международный опыт: кейсы Marriott, Hilton, Accor, Hyatt и др.
8	8	4	1	-	Современные тренды: устойчивое развитие, farm-to-table, digitalization, гастрономический туризм
Итого:		28	10	-	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1	2	1	-	Введение в F&B-индустрию: роль ресторана в гостиничном комплексе
2	2	2	1	-	Классификация и типология ресторанов при отелях
3	3	4	2	-	Концепция и позиционирование F&B-подразделений
4	4	4	2	-	Меню-инжиниринг: структура, ценообразование, сезонность

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
5	5	4	2	-	Организация работы кухни и зала: потоки, стандарты, КРІ
6	6	4	1	-	Интеграция F&B с другими департаментами отеля (ресепшн, маркетинг, MICE)
7	7	4	1	-	Международный опыт: кейсы Marriott, Hilton, Accor, Hyatt и др.
8	8	4	2	-	Современные тренды: устойчивое развитие, farm-to-table, digitalization, гастрономический туризм
Итого:		28	12	-	-

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	1	5	10	-	Введение в F&B-индустрию: роль ресторана в гостиничном комплексе	Подготовка к устному опросу, кейсу
2	2	5	14	-	Классификация и типология ресторанов при отелях	Подготовка к презентации
3	3	6	14	-	Концепция и позиционирование F&B-подразделений	Подготовка к разработке брифа
4	4	6	16	-	Меню-инжиниринг: структура, ценообразование, сезонность	Подготовка к практической работе
5	5	7	16	-	Организация работы кухни и зала: потоки, стандарты, КРІ	Подготовка к кейс-стади
6	6	7	15	-	Интеграция F&B с другими департаментами отеля (ресепшн, маркетинг, MICE)	Подготовка к ролевой игре
7	7	8	12	-	Международный опыт: кейсы Marriott, Hilton, Accor, Hyatt и др.	Подготовка к кейс-стади
8	8	8	16	-	Современные тренды: устойчивое развитие, farm-to-table, digitalization, гастрономический туризм	Подготовка к презентации
9	9	36	9	-	Экзамен	Подготовка к экзамену
Итого:		88	122	-	X	X

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы/проекты учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

7.1. Методические указания для выполнения контрольных работ.

Выполнение контрольной работы обучающимися по направлениям бакалавриата кафедры МиМУ. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ для обучающихся направлений подготовки 42.03.01 Реклама и связи с общественностью; 43.03.03 Гостиничное дело заочной формы обучения / сост. Ситёва С.С., отв. редактор Белоножко М.Л.; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ 2025. – 25 с. – Текст: непосредственный.

7.2. Тематика контрольных работ.

1. «Зеленые» стратегии в международном гостиничном бизнесе: анализ лучших практик и эффективность для отелей Тюменского региона.
2. Управление «зеленой» рабочей силой (Green Workforce) как фактор конкурентоспособности современного отеля.
3. Корпоративная социальная ответственность (КСО) в гостиничном бизнесе: от маркетингового хода к инструменту формирования лояльности гостей.
4. Технологии zero-waste и экономия ресурсов: экономические и экологические аспекты внедрения в отелях и ресторанах.
5. Концепция «hyper-local food» и «farm-to-table» как элемент создания уникального гастрономического опыта в люксовых отелях.
6. Развитие локаворства в Тюменской области: как местные продукты и производители могут стать основой гастрономического бренда отеля или ресторана.
7. Роль шеф-повара в формировании и продвижении философии устойчивого питания в ресторане при отеле.
8. От бесконтактного к интеллектуальному: как искусственный интеллект (ИИ) и предиктивная аналитика меняют гостевое восприятие в отелях 2026 года.
9. Big Data и гиперперсонализация в международном гостиничном бизнесе: баланс между индивидуальным подходом и privacy гостя.
10. Технологические тренды 2026+: омниканальность, мобильные решения и «невидимые» технологии в управлении отелем.
11. Инструменты ИИ в управлении репутацией отеля: анализ отзывов и работа с гостевым опытом.
12. Влияние цифровой трансформации на бизнес-модель и экономическую эффективность гостиничного предприятия.
13. Формирование memorable gastro-tourism experience: факторы, создающие незабываемые гастрономические впечатления у туристов.
14. Гастрономическая идентичность Тюменского региона как фактор развития въездного туризма и продвижения отелей.
15. Гастрономические фестивали и событийный туризм: роль отелей в организации и использовании событий для привлечения гостей в «низкий» сезон.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Устный опрос №1	10
1.2.	Кейс №1	10
1.3	Презентация №1	10
	ИТОГО за первую текущую аттестацию	30
2 текущая аттестация		
2.1	Практическая работа №1	10
2.2	Практическая работа №2	10
2.3	Кейс №2	10
	ИТОГО за вторую текущую аттестацию	30
3 текущая аттестация		
3.1	Ролевая игра	10
3.2	Практическая работа №3	15
3.3	Презентация № 2	15
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	40
	ВСЕГО	100

8.2 Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблице 8.2.

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Устный опрос №1	10
2	Презентация №1	10
3	Практическая работа №1-2	20
4	Кейс №1, №2	20
5	Ролевая игра	10
5	Контрольная работа №1	30
	ВСЕГО	100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 1.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <https://jirbis.tyuiu.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru>

- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Национальная электронная библиотека (НЭБ).

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

1. Microsoft Office Professional.
2. Microsoft Windows.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Лекционные занятия Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70
	Практические занятия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы, обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Выполнение самостоятельной работы обучающимися направлений подготовки бакалавриата кафедры МиМУ. Методические рекомендации к организации самостоятельной работы обучающихся всех форм обучения / сост. С.С. Ситёва; отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2025. – 16 с.

**КАРТА
обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: **Основные форматы ресторанов при отелях**

Код, направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Международный гостиничный бизнес

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебник для вузов / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563740	ЭР*	30	100	+
2	Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567581	ЭР*	30	100	+
3	Васюкова, А. Т. Технология и организация производства ресторанной продукции : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18097-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/580433	ЭР*	30	100	+

ЭР* – электронный ресурс для авторизованных пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <https://jirbis.tyuiu.ru/>