

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: Управление предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса

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 системных знаний, практических навыков и компетенций для эффективного стратегического и операционного управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса в условиях конкурентной рыночной среды.

Задачи дисциплины:

- сформировать комплексное понимание специфики функционирования предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса в условиях современной конкурентной среды (HoReCa);
- рассмотреть методы анализа внешних экономических факторов, влияющих на бизнес;
- освоить принципы управления персоналом и формирование представлений о кадровой политике;
- сформировать компетенции по привлечению и удержанию гостей через комплекс маркетинга и работу с репутацией;
- научить осуществлять оперативный и стратегический контроль для обеспечения выполнения планов и стандартов.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Управление предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**Знание:** особенностей рынка ресторанно-гостиничного бизнеса; организационно-правовых форм предприятий и принципов построения их организационной структуры; основных бизнес-процессов гостиничного и ресторанного предприятия; методов планирования, организации, мотивации и контроля в специфических условиях; ключевых показателей эффективности (КПИ) для оценки деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

**Умение:** анализировать внешнюю и внутреннюю среду предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса для принятия управленческих решений; разрабатывать элементы организационной структуры и регламентирующих документов; формировать систему мотивации персонала с учетом отраслевой специфики; применять инструменты маркетинга и управления репутацией для продвижения услуг; рассчитывать и интерпретировать основные операционные и финансовые показатели; выявлять проблемы в деятельности предприятия и предлагать пути их решения.

**Владение:** навыками стратегического и операционного анализа применительно к предприятиям ресторанно-гостиничного бизнеса; навыками расчета и анализа ключевых отраслевых показателей; методами управления качеством сервиса и разрешения конфликтных ситуаций с гостем; профессиональной терминологией.

Содержание дисциплины «Управление предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса» является логическим продолжением содержания дисциплины: «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, а также понимать роль классификации в формировании имиджа предприятия и привлечении клиентов.
		Уметь: ПКС-4.1-У1 оценивать затраты на приведение гостиничного комплекса в соответствие с требованиями выбранной категории и координировать работу различных подразделений предприятия для достижения поставленной цели.
		Владеть: ПКС-4.1-В1 навыками стратегического планирования, организации и контроля процесса классификации; разрабатывать долгосрочные планы развития гостиничного комплекса с учетом перспектив повышения его категории, оценивать экономическую целесообразность прохождения процедуры классификации и использовать полученный статус для повышения конкурентоспособности предприятия.
ПКС-6. Способен применять основные технологии маркетинговых коммуникаций при разработке и реализации коммуникационного продукта	ПКС-6.1. Использует маркетинговые технологии.	Знать: ПКС-6.1-31 инструменты маркетинговых коммуникаций, применяемые для продвижения ресторанов при отелях и специфику целевой аудитории гостиничных ресторанов.
		Уметь: ПКС-6.1-У1 разрабатывать маркетинговую стратегию для ресторана при отеле с учётом его формата, локации и категории отеля.
		Владеть: ПКС-6.1-В1 инструментами анализа эффективности маркетинговых кампаний в управлении предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса.
	ПКС-6.2. Уточняет структуру организации, зоны ответственности и функции подразделений	Знать: ПКС-6.2-31 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 методами анализа эффективности текущей структуры, навыками бизнес-планирования
	ПКС-6.4. Проводит мониторинг появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках	Знать: ПКС-6.4-31 основные способы мониторинга появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках.
Уметь: ПКС-6.4-У1 проводить мониторинг появления новой или необходимой информации внутри		

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
		организации, в сети Интернет и других источниках.
		Владеть: ПКС-6.4-В1 навыками проведения мониторинга появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках, а также навыками систематизации информации.

#### 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	Индустрия гостеприимства как система: сущность, структура и современные глобальные тренды (HoReCa)	2	2	-	6	10	ПКС-6.1.	Вопросы к устному опросу №1, мини-кейс №1
2	2	Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно-гостиничного бизнеса и методы ее анализа	2	2	-	6	10	ПКС-4.1. ПКС-6.1.	Презентация №1
3	3	Организационно-правовые основы	4	4	-	6	14	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2	Презентация №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
		и структура управления предприятием РГБ							
4	4	Управление персоналом предприятий ресторанно- гостиничного бизнеса	4	4	-	6	14	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2	Практическая работа №1
5	5	Маркетинг и управление репутацией гостиниц и ресторанов	4	4	-	6	14	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.4	Практическая работа №2
6	6	Оценка эффективности управления ресторанно- гостиничного комплекса	4	4	-	6	14	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Презентация №3
7	7	Контроль и анализ деятельности предприятий ресторанно- гостиничного бизнеса	4	4	-	8	16	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2	Практическая работа №3
8	8	Инновации и развитие предприятий ресторанно- гостиничного бизнеса	4	4	-	8	16	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.4	Презентация №4
9	Экзамен		-	-	-	36	36	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Вопросы к экзамену
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	Индустрия гостеприимства как система: сущность, структура и современные глобальные тренды (HoReCa)	1	1	-	13	15	ПКС-6.1.	Вопросы к устному опросу №1, мини-кейс №1
2	2	Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно-гостиничного бизнеса и методы ее анализа	1	1	-	13	15	ПКС-4.1. ПКС-6.1.	Презентация №1
3	3	Организационно-правовые основы и структура управления предприятием РГБ	1	1	-	13	15	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2	Презентация №2
4	4	Управление персоналом предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса	1	1	-	14	16	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2	Практическая работа №1
5	5	Маркетинг и управление репутацией гостиниц и ресторанов	1	2	-	14	17	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.4	Практическая работа №2
6	6	Оценка эффективности управления ресторанно-гостиничного комплекса	1	2	-	14	17	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2 ПКС-6.4	Презентация №3
7	7	Контроль и анализ деятельности предприятий ресторанно-	2	2	-	16	20	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.2	Практическая работа №3

№ 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
		гостиничного бизнеса							
8	8	Инновации и развитие предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса	2	2	-	16	20	ПКС-4.1. ПКС-6.1. ПКС-6.4	Презентация №4
9	Экзамен		-	-	-	9	9	ПКС-4.1. ПКС-6.1. 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. Индустрия гостеприимства как система: сущность, структура и современные глобальные тренды (HoReCa)**

Характеристика предприятия индустрии гостеприимства как объекта управления. Концепция ресторанного и гостиничного продукта: сущность, уровни, составляющие элементы. Сущность, классификация и особенности гостиничных услуг. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг.

### **Раздел 2. Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно -гостиничного бизнеса и методы ее анализа**

Внутренняя среда предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Внешняя среда предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Методы исследования среды предпринимательской деятельности (SNW-анализ, PEST-анализ и SWOT-анализ). Формирование конкурентных стратегий (лидерство по издержкам, дифференциация, фокусирование).

### **Раздел 3. Организационно-правовые основы и структура управления предприятием ресторанно- гостиничного бизнеса**

Понятие форм управления предприятием РГБ. Система управления предприятием РГБ на условиях франчайзинга. Управление гостиничными цепями. Контрактное управление.

Состав, виды и организационная структура основных служб гостиничного комплекса. Служба бронирования. Служба приема и размещения. Служба обслуживания. Служба эксплуатации номерного фонда.

### **Раздел 4. Управление человеческими ресурсами в ресторанно- гостиничного бизнесе**

Сущность, цели и задачи кадрового планирования. Подбор, адаптация и обучение персонала. Мотивация, оценка и развитие сотрудников. Роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиницы Управление командой в условиях высокой текучести кадров. Нормирование труда. Стили руководства. Факторы, влияющие на формирование стиля управления.

### **Раздел 5. Маркетинг и управление репутацией гостиниц и ресторанов**

Маркетинговые стратегии предприятий. Сегментирование рынка и позиционирование. Разработка маркетингового комплекса (продукт, цена, продвижение, место). Использование инструментов digital-маркетинга. Управление взаимоотношениями с клиентами (CRM). Анализ эффективности маркетинговых мероприятий.

## Раздел 6. Оценка эффективности управления ресторанно-гостиничного комплекса

Общее понятие эффективности управления. Экономическая эффективность управления, система общих и частных показателей. Управление доходностью предприятия ресторанно - гостиничного бизнеса. Управление рисками.

## Раздел 7. Контроль и анализ деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.

Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Контролирующие органы и их полномочия. Проверка торгового предприятия: основания и цели. Права контролируемых предприятий. Оформление результатов проверок

## Раздел 8. Инновации и развитие предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса

Применение современных технологий (автоматизация, цифровизация). Будущее РГБ: искусственный интеллект, роботизация, иммерсивные технологии.

### 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	2	3	4	5	6
1	1	2	1	-	Индустрия гостеприимства как система: сущность, структура и современные глобальные тренды (HoReCa)
2	2	2	1	-	Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно -гостиничного бизнеса и методы ее анализа
3	3	4	1	-	Организационно-правовые основы и структура управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса
4	4	4	1	-	Управление человеческими ресурсами в ресторанно- гостиничного бизнесе
5	5	4	1	-	Маркетинг и управление репутацией гостиниц и ресторанов
6	6	4	1	-	Оценка эффективности управления ресторанно-гостиничного комплекса
7	7	4	2	-	Контроль и анализ деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса
8	8	4	2	-	Инновации и развитие предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса
Итого:		28	10	-	

#### Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	2	1	-	Индустрия гостеприимства как система: сущность, структура и современные глобальные тренды (HoReCa)

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
2	2	2	1	-	Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно -гостиничного бизнеса и методы ее анализа
3	3	4	1	-	Организационно-правовые основы и структура управления предприятием ресторанно- гостиничного бизнеса
4	4	4	1	-	Управление человеческими ресурсами в ресторанно-гостиничного бизнесе
5	5	4	2	-	Маркетинг и управление репутацией гостиниц и ресторанов
6	6	4	2	-	Оценка эффективности управления ресторанно-гостиничного комплекса
7	7	4	2	-	Контроль и анализ деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса
8	8	4	2	-	Инновации и развитие предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса
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	2	3	4	5	6	7
1	1	6	13	-	Индустрия гостеприимства как система: сущность, структура и современные глобальные тренды (HoReCa)	Подготовка к устному опросу, решение мини-кейса
2	2	6	13	-	Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно -гостиничного бизнеса и методы ее анализа	Подготовка презентации
3	3	6	13	-	Организационно-правовые основы и структура управления предприятием ресторанно- гостиничного бизнеса	Подготовка презентации
4	4	6	14	-	Управление человеческими ресурсами в ресторанно-гостиничного бизнесе	Подготовка к выполнению практической работы

5	5	6	14	-	Маркетинг и управление репутацией гостиниц и ресторанов	Подготовка к выполнению практической работы
6	6	6	14	-	Оценка эффективности управления ресторанно-гостиничного комплекса	Подготовка презентации
7	7	8	16	-	Контроль и анализ деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса	Подготовка к выполнению практической работы
8	8	8	16	-	Инновации и развитие предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса	Подготовка презентации, написание контрольной работы (ЗФО)
	1-8	36	9	-	Экзамен	Подготовка к экзамену
Итого:		88	122	-	Х	Х

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 Белоножка М.Л.; Тюменский индустриальный университет.– Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ 2025.– 25с. – Текст: непосредственный.

7.2. Тематика контрольных работ.

1. Внедрение CRM-систем в управление отелем: анализ эффективности
2. Роботизация в ресторанном бизнесе: мировой опыт и российские реалии
3. QR-меню и бесконтактное обслуживание.
4. Искусственный интеллект (AI) в ресторанно-гостиничном бизнесе
5. Эко-отели: особенности проектирования, строительства и эксплуатации
6. Зеленые технологии в прачечных и клининге гостиниц
7. Инновации в сервисе и клиентском опыте
8. Мобильные приложения как инструмент повышения лояльности в отелях
9. Геймификация в ресторанах и отелях: как игры повышают продажи
10. Молекулярная кухня как инновационное направление в ресторанном бизнесе
11. Коворкинги в структуре отеля: новая модель доходности
12. Управленческие и маркетинговые инновации
13. Развитие сетевых ресторанов через франчайзинг: инновационные модели управления
14. Иммерсивные технологии в продвижении отелей и ресторанов
15. Крафтовые продукты и локальность как инновационная стратегия ресторана

## 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 по теме	10
1.2.	Решение мини-кейса №1	10
1.3	Подготовка презентации №1	10
	ИТОГО за первую текущую аттестацию	<b>30</b>
2 текущая аттестация		
2.1	Подготовка презентации №2	10
2.2	Практическая работа №1	10
2.3	Практическая работа №2	10
	ИТОГО за вторую текущую аттестацию	<b>30</b>
3 текущая аттестация		
3.1	Подготовка презентации №3	10
3.2	Практическая работа №3	15
3.3	Подготовка презентации №4	15
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	<b>40</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

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 по теме	10
2	Выполнение практических заданий №1, №2, №3	35
3	Подготовка презентации №1, №2, №3, №4	45
4	Контрольная работа №1	10
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

## 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](http://www.studentlibrary.ru)
- Образовательная платформа ЮРАЙТ <https://urait.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

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

Дисциплина **Управление предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса**

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: <a href="https://urait.ru/bcode/563740">https://urait.ru/bcode/563740</a>	ЭР*	30	100	+
2	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: <a href="https://urait.ru/bcode/580433">https://urait.ru/bcode/580433</a>	ЭР*	30	100	+
3	Генералов, И. Г. Современные тренды развития рынка услуг в сфере туризма и гостеприимства : монография / И. Г. Генералов, М. В. Ефремова [и др.]. - Нижний Новгород : НГИЭУ, 2023. - 202 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/330284">https://e.lanbook.com/book/330284</a>	ЭР*	30	100	+

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