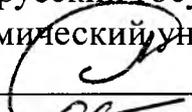


Учреждение образования  
«Белорусский государственный экономический университет»

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор учреждения образования  
«Белорусский государственный  
экономический университет»

  
\_\_\_\_\_ А.В. Егоров

« 28 » 06 \_\_\_\_\_ 2024.

Регистрационный № УД - 6075-24уч.

## **РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

Учебная программа учреждения образования  
по учебной дисциплине для специальности  
6-05-0413-01 «Коммерция»

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта общего высшего образования ОСВО 6-05-0413-01-2023 и учебного плана учреждения высшего образования по специальности 6-05-0413-01 «Коммерция» (профилизация «Ресторанный бизнес»).

**СОСТАВИТЕЛИ:**

О.П. Ефимова-Стадник, доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

С.О. Белова, доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

**РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

Л.М. Гайдукевич, заведующий кафедрой международного туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет», доктор исторических наук, профессор;

О.В. Ежель, доцент кафедры экономики и управления туристической индустрией учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

**РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № 7 от 14 марта 2024 г.);

Методической комиссией по специальностям «Коммерческая деятельность», «Коммерция», «Экономика и управление на рынке недвижимости», «Экономика» (профилизация «Экономическое и антимонопольное регулирование») учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № 7 от 25 марта 2024 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № 8 от «27» 06 2024 г.).

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебной дисциплине «Ресторанное дело» направлена на изучение теоретических аспектов и приобретение практических навыков в сфере ресторанного бизнеса для эффективного управления им.

**Цель** учебной дисциплины «Ресторанное дело» - приобретение обучающимися знаний и компетенций в сфере ресторанного бизнеса, а также совокупности практических навыков, приёмов и умений, обеспечивающих поиск вариантов наиболее эффективного функционирования организаций питания с учётом внешних и внутренних факторов, оказывающих влияние на развитие рынка ресторанных услуг.

Достижение поставленной цели предполагает решение следующих **задач**:

- сформировать у обучающихся представление об особенностях ведения ресторанного бизнеса, его роли и значении в индустрии гостеприимства и национальной экономике;
- сформировать у обучающихся представление о мировых тенденциях развития ресторанного бизнеса и гастрономии, факторах их определяющих;
- овладение механизмом оценки соответствия методов и инструментов хозяйствования, используемых отечественными субъектами рынка, мировым тенденциям развития ресторанного бизнеса;
- сформировать у обучающихся представление о экономическом и конкурентном потенциале объектов ресторанного бизнеса, методах их оценки и возможностях использования для удержания позиций на рынке.

В результате изучения учебной дисциплины «Ресторанное дело» формируется следующая **специализированная компетенция**:

СК-10 - Разрабатывать и реализовывать стратегию развития и методы ведения бизнеса, выявлять и применять конкурентные преимущества для удержания своих позиций с учетом специфики различных рынков.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

**знать:**

- сущность, особенности ресторанного бизнеса, его значение в национальной экономике и роль в развитии индустрии гостеприимства;
- факторы и условия формирования рыночной силы субъектов ресторанного бизнеса;
- особенности формирования экономического и конкурентного потенциала ресторанного бизнеса;
- мировые тенденции развития гастрономии, ресторанного бизнеса и перспективы их развития;
- особенности культуры питания и ее инструменты, национальную кухню разных стран.

**уметь:**

- анализировать и прогнозировать развитие ресторанного бизнеса с учетом мировых тенденций;
- оценивать и анализировать экономический и конкурентный потенциал объектов ресторанного бизнеса на основе имеющихся конкурентных преимуществ;
- использовать конкурентный потенциал для удержания позиций на конкурентном рынке.

**владеть:**

- навыками проведения исследовательской работы;
- навыками оценки экономического и конкурентного потенциала объектов ресторанного бизнеса с позиции возможности их использования для удержания своих конкурентных позиций на выбранном сегменте рынка;
- навыками обоснования жизнеспособной (на соответствующем рынке в сложившихся условиях) концепции развития объекта ресторанного бизнеса.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развить свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-культурной и общественной жизни страны.

Учебная дисциплина «Ресторанное дело» входит в перечень учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования профилизации «Ресторанный бизнес».

Учебная дисциплина «Ресторанное дело» связана с изучением таких дисциплин, как «Введение в экономику отрасли», «Экономика отрасли», «Маркетинг в торговле», «Организация и технология общественного питания», «Конкуренция и конкурентоспособность организации», «Моделирование поведения потребителей на рынке ресторанных услуг», «Инновационные технологии развития ресторанного бизнеса», «Исследование и анализ рынка ресторанных услуг и питания» и др.

Форма получения высшего образования – дневная, заочная (на базе ССО).

В соответствии с учебным планом университета на изучение учебной дисциплины отводится:

- для дневной формы получения общего высшего образования предусмотрено общее количество часов - 102, аудиторных 52 часа, из них лекций – 26 часов; практических занятий – 26 часов.

Распределение аудиторного времени по видам занятий:

3 сессия лекций – 26 часов; практических занятий – 26 часов.

Самостоятельная работа студента – 50 часов.

- для заочной формы получения общего высшего образования, интегрированной с ССО общее количество часов - 102, аудиторных 12 часов,

из них лекции – 6 часов; семинарских занятий – 2 часа, практических занятий – 4 часа.

4 сессия лекций – 2 часа; практических занятий – 2 часа.

Самостоятельная работа студента – 90 часов.

Трудоемкость – 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

### Тема 1.

#### **Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения**

Предмет ресторанного дела. Объект ресторанного дела. Методы, используемые в процессе изучения ресторанного дела. Теоретические основы изучения различных аспектов ресторанного дела. Ресторанное дело как сектор сферы услуг, как часть индустрии гостеприимства. Ресторанные услуги как вид услуг потребительского рынка и их взаимосвязь с другими рынками. Функции ресторанного дела как сектора рынка услуг и потребительского рынка. Ресторанное дело как часть вида экономической деятельности: услуги по временному проживанию и питанию.

Особенности ресторанного дела на рынке услуг. Особенности ресторанного продукта как товара и экономической категории на рынке услуг ресторанного бизнеса. Особенности услуг как товара на рынке (неосвязаемость, неспособность к хранению, негибкость предложения, изменчивость качества, процессуальность и др.).

Ресторанное дело как сфера питания и как отрасль. Характерные признаки отрасли. Свойства отрасли как экономической системы (устойчивость, самоорганизация, упорядоченность, цикличность). Функции отрасли. Особенности отраслевых функций ресторанного дела.

Экономические законы, эффекты (эффект Веблена, эффект сноба, эффект мультипликатора и др.), экономические категории, используемые в процессе изучения учебной дисциплины.

### Тема 2.

#### **Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике**

Исторический аспект развития ресторанного дела в мире и в Республике Беларусь. Основные периоды развития ресторанного дела.

Прямое и косвенное влияние ресторанного дела на отрасли экономики и экономику страны. Основные направления влияния ресторанного бизнеса на национальную экономику: формирование ВВП, ВДС, прибыли, создание рабочих мест, налоговые поступления, расширение и активизация потребительского рынка, коммерциализация услуг, повышение качества жизни населения, эффективное использование ресурсов, инвестиционная привлекательность, развитие рынка услуг, улучшение платежного баланса страны, привлечение валютных поступлений, увеличение въездного туризма, участие в процессах денежного обращения в стране и др.

Основные индикаторы, характеризующие состояние и развитие ресторанного дела на макро-, мезо- и микроуровнях.

### **Тема 3.**

#### **Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства**

Понятие индустрии гостеприимства. Этапы становления индустрии гостеприимства. Основные секторы индустрии гостеприимства (путешествие, размещение, питание, транспорт, отдых, развлечение, восстановление здоровья и др.). Роль и значение индустрии гостеприимства в мировой экономике и экономике страны. Индикаторы, характеризующие развитие индустрии гостеприимства. Объективные и субъективные факторы, обусловившие формирование рынка индустрии гостеприимства: изменение потребностей, глобализация, изменение структуры денежных доходов и расходов населения, развитие материально-технической базы, внедрение инноваций, изменение законодательства, увеличение свободного времени и др.

Мировые тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства в Республике Беларусь и регионах.

Гостиничный бизнес как один из основных секторов индустрии гостеприимства. Гостиничная индустрия: сущность, особенности, роль и значение в мировой экономике и экономики страны. Факторы, влияющие на развитие гостиничной индустрии. Показатели, характеризующие развитие гостиничной индустрии. Мировые тенденции гостиничной индустрии. Современное состояние и проблемы гостиничной индустрии в Республике Беларусь. Особенности развития рынка гостиничных услуг в Республике Беларусь и регионах.

Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства и в гостиничном бизнесе. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь и регионах. Особенности функционирования объектов ресторанного дела в условиях пандемии Covid-19. Основные проблемы ресторанного дела. Перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь и регионах.

### **Тема 4.**

#### **Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса**

Понятие конъюнктурообразующих факторов. Конъюнктурообразующие факторы, обуславливающие развитие ресторанного бизнеса. Классификация факторов: циклические и нециклические; длительного, среднего и краткосрочного действия; внутренние и внешние; факторы рыночного механизма (спрос, предложение, цена); предсказуемые и непредсказуемые; управляемые и неуправляемые; сдерживающие и стимулирующие; простые и сложные; постоянные и временные и др. Динамика изменения основных факторов рыночной силы в Республике Беларусь (демографических, развития международного и внутреннего туризма, изменения денежных доходов населения, спроса, конъюнктуры рынка ресторанных услуг и др.). Особенности

спроса и предложения на рынке услуг ресторанного дела. Изучение спроса в объектах ресторанного дела.

Спрос и потребительские предпочтения: различие понятий. Факторы, влияющие на формирование потребительских предпочтений. Изучение потребительских предпочтений в объектах ресторанного бизнеса.

Поведение потребителей. Трансформация поведения потребителей. Учет изменения поведения потребителей и потребительских предпочтений при формировании концепции организации и разработки стратегии ее развития на выбранном сегменте рынка.

Программы лояльности в ресторанном бизнесе. Виды программ лояльности, особенности их разработки. Оценка эффективности программ лояльности.

## **Тема 5.**

### **Экономический и конкурентный потенциал ресторанного бизнеса**

Система количественных и качественных показателей, характеризующих внутреннюю среду ресторанного бизнеса (выручка, товарооборот, доходы, расходы, прибыль, рентабельность, материально-техническая база, показатели по труду и заработной плате, ресурсы, эффективность их использования и др.). Механизм управления показателями внутренней среды. Управление выручкой, товарооборотом, доходами, прибылью и другими показателями.

Соотношение понятий: выручка от реализации продукции, товаров, услуг, товарооборот общественного питания и продукция общественного питания. Классификация продукции общественного питания: обеденная продукция и прочая продукция. Классификация обеденной продукции. Блюдо, классификация блюд. Понятие товаров, как элемента продаж, включаемого в товарооборот общественного питания. Состав товарооборота общественного питания: виды и формы товарооборота, их характеристика. Понятие физического объема товарооборота и методика его исчисления. Показатели розничного товарооборота, их взаимосвязь с другими экономическими показателями объекта ресторанного дела. Связь розничного товарооборота со спросом населения на продукцию и услуги объектов ресторанного дела.

Система управления товарооборотом в объектах ресторанного дела. Организация, планирование, стимулирование, контроль как составные элементы системы управления товарооборотом.

Анализ товарооборота и производственной программы (плана выпуска блюд). Цель, задачи, последовательность, исходные предпосылки и информационно-нормативная база для проведения анализа товарооборота. Анализ общего объема и структуры товарооборота общественного питания. Выпуск блюд и полуфабрикатов (производственная программа). Анализ выпуска продукции общественного питания. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расхода сырья. Внешние и внутренние факторы, определяющие объем и состав товарооборота, методика их количественной

оценки. Факторы роста объема продаж в объектах ресторанного дела: отечественный и мировой опыт.

Пути увеличения товарооборота в различного типа объектах ресторанного дела в современных условиях.

Планирование производственной программы и товарооборота. Методы расчета производственной программы и выпуска обеденной продукции для различных типов объектов ресторанного дела. Планирование выпуска блюд и товарооборота с использованием экономико-статистических методов, на основе расчета пропускной способности обеденного зала, на основе применения коэффициента эластичности и др. Особенности расчета пропускной способности зала объекта ресторанного дела (ресторан, ресторан быстрого обслуживания). Планирование продаж товаров и оптового товарооборота. Методы планирования и прогнозирования товарооборота для различных типов объектов питания. Выбор варианта оптимального плана-прогноза товарооборота общественного питания. Критические характеристики оценки надежности плана: точка безубыточности и запас финансовой прочности. Модель стратегического регулирования товарооборота общественного питания.

Пути достижения прогнозных показателей и реализации неиспользованных возможностей развития товарооборота. Методы стимулирования развития товарооборота. Контроль за ходом реализации прогнозных и плановых показателей.

План товарного обеспечения объекта ресторанного дела сырьем и товарами, его содержание и показатели. Планирование потребности в сырье, полуфабрикатах и товарах в объектах ресторанного дела. Исходные данные и методика определения потребности в продуктах. Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах высокой степени готовности и товарах в планах объектов ресторанного дела.

Запасы сырья и товаров (товарные запасы) – необходимое условие стабильного развития товарооборота. Понятие, сущность, причины образования, состав запасов сырья и товаров. Факторы, определяющие размер и структуру запасов сырья и товаров. Признаки классификации запасов. Показатели оценки состояния и эффективности использования запасов сырья и товаров. Время товарного обращения, его показатели и взаимосвязь с результатами деятельности организации. Факторы, определяющие время товарного обращения. Скорость товарного обращения. Анализ запасов сырья и товаров и товарооборачиваемости в объектах ресторанного дела. Значение ускорения товарооборачиваемости в целях повышения эффективности деятельности объектов ресторанного дела.

Методика планирования (нормирования) товарных запасов. Методы нормирования и планирования запасов сырья и товаров. Оптимизация запасов. Критерии оптимальности запасов. Оперативный контроль за формированием запасов. Модель управления запасами.

Содержание продуктового баланса и методика его разработки. Планирование поступления сырья, полуфабрикатов.

Товарное обеспечение товарооборота в системе управления хозяйственной деятельностью объектов ресторанного дела. Оценка влияния товарного обеспечения на конечные результаты финансово-хозяйственной деятельности и эффективности функционирования объектов питания. Формы и механизм формирования товарного обеспечения. Факторы, определяющие объем и структуру товарного обеспечения. Оптимизация затрат, связанных с организацией товарного обеспечения. Планирование товарного обеспечения розничного товарооборота. Балансовый метод определения потребности организаций общественного питания в товарных ресурсах.

Особенности оценки и обеспечения кадрового потенциала в объектах ресторанного дела. Особенности основных фондов объектов ресторанного дела. Специфика формирования доходов от производства и реализации продукции общественного питания и товаров объектов ресторанного дела. Особенности состава расходов на производство и реализацию продукции общественного питания и товаров в объектах ресторанного дела.

Эффективность использования ресурсов в объектах ресторанного дела. Специфические особенности расчета показателей эффективности использования ресурсов. Особенности конкурентного потенциала в объектах ресторанного дела. Конкурентные преимущества в ресторанном бизнесе как основа формирования конкурентного потенциала. Особенности формирования конкурентного потенциала ресторанного бизнеса и управления им. Оценка конкурентного потенциала ресторанного бизнеса.

Основные направления повышения эффективности отрасли и объектов ресторанного бизнеса различных типов.

## **Тема 6.**

### **Экономические особенности функционирования службы питания в гостинице и внутриотельных ресторанов**

Служба питания и её роль в деятельности гостиницы. Основные требования к современной службе питания отеля. Миссия и цели службы питания. Принципы функционирования объектов питания в гостинице. Основные объекты службы питания: рестораны, бары, кафе, цеха, кухни. Особенности функционирования объектов службы питания в гостинице: лобби-бар, обслуживание в номерах, мини-бар. Особенности внутриотельной службы питания. Вспомогательные службы, связанные с организацией питания и напитками.

Особенности службы питания в отелях различного типа (бизнес-отели, курортные отели, мотели, флотели, отели различного уровня комфорта, отели различной вместимости (малые, средние, большие)).

Целевые показатели хозяйственной деятельности гостиницы и роль службы питания и внутриотельных ресторанов в их формировании. Роль службы питания и внутриотельных ресторанов в повышении эффективности функционирования гостиницы.

Выручка от реализации услуг – показатель, характеризующий величину гостиничных услуг (гостиничного продукта) в стоимостном выражении. Роль и значение выручки как экономического показателя. Состав и структура выручки гостиницы. Внешние и внутренние факторы, влияющие на выручку гостиницы. Выручка (товарооборот) службы питания, как элемент выручки от реализации гостиничных услуг, факторы, влияющие на ее величину.

Система управления выручкой отеля и выручкой службы питания. Основная цель управления выручкой. Важнейшие задачи управления выручкой. Содержание и последовательность этапов управления выручкой отеля и выручкой службы питания.

Экономический анализ выручки (товарооборота) службы питания: последовательность, методы анализа, информационная база. Понятие выручки в сопоставимых ценах. Методика расчета влияния ценового фактора на изменение выручки. Определение доли прироста выручки за счет ценового фактора. Особенности анализа продаж по объектам службы питания. Пути увеличения выручки отеля и выручки службы питания.

Методы планирования выручки службы питания. Необходимость расчета точки безубыточности службы питания.

Выручка гостиницы как источник дохода от производства и реализации гостиничных услуг. Источники образования доходов гостиницы. Источники образования доходов службы питания. Факторы, определяющие доходы. Анализ доходов от производства и реализации продукции и товаров службы питания. Пути повышения доходности гостиниц и службы питания с учетом современных тенденций.

Методика прогнозирования и планирования доходов от производства и реализации продукции и товаров службы питания. Увязка прогнозной величины доходов от реализации услуг с планами прибыли, условиями деятельности, тактическими и стратегическими задачами по развитию гостиницы.

Расходы на производство и реализацию продукции и товаров службы питания, как составная часть текущих расходов гостиницы. Особенности анализа расходов на реализацию продукции и товаров службы питания.

Исходные предпосылки и методы планирования расходов на производство и реализацию продукции и товаров службы питания.

Текущие расходы службы питания, их влияние на эффективность текущих затрат гостиницы.

Характеристика прибыли как объекта экономического управления. Прибыль как результат эффективного использования экономического потенциала. Факторы внутренней и внешней среды, определяющие величину прибыли службы питания. Методы анализа и планирования прибыли от функционирования службы питания. Роль службы питания в формировании прибыли гостиницы. Пути роста прибыли службы питания. Максимизация прибыли. Роль и значение службы питания в обеспечении рентабельности гостиницы.

Роль и значение внутриотельных ресторанов в гостиничном бизнесе. Экономические связи показателей внутриотельных ресторанов с показателями

гостиницы. Современные тенденции развития внутриотельных ресторанов в Республике Беларусь. Мировые тенденции развития внутриотельных ресторанов.

### **Тема 7. Культура питания и инструменты её отражения в ресторанном деле**

Роль и значение питания в жизни человека и общества. Питание как главнейшее условие существования человека. Еда как одно из условий материальной жизни общества. Еда как результат значительной части затрат труда, которые затрачивает общество. Понятие ситологии, как науки о еде. Сфера питания и ее секторы. Соотношение между секторами питания в различных странах мира. Традиции домашнего питания. Факторы, влияющие на развитие двух секторов питания. Значение питания в жизни человека и общества. Изменение питания дома и вне дома в процессе исторического развития общества. Факторы возникновения кулинарного искусства. Подходы к культуре питания в различные периоды исторического развития общества. Культура питания и ее инструменты.

Культура питания и национальные кухни Европы. Общая характеристика и особенности национальной кухни отдельных стран Европы: Австрии, Великобритании, Бельгии, Болгарии, Литвы, Венгрии, Греции, Италии, Франции, Испании, Германии, Польши, Скандинавских стран и др. Понятие спецблюда и спецнапитки (специалитеты) регионов. Движение «Слоу-фуд» и его развитие.

Культура питания и национальные кухни России и Украины. Общая характеристика и особенности национальной кухни России и Украины, как кухни славянских народов. Основные этапы становления русской кухни. Особенности становления и развития украинской кухни. Спецблюда и спецнапитки регионов. Понятие «Советская кухня» и периоды ее развития.

Культура питания и национальная кухня Беларуси. Общая характеристика культуры питания. Пищевые продукты. Особенности национальной кухни по регионам Беларуси. Понятия спецблюда и спецнапитка (специалитеты). Роль и место белорусской кухни в индустрии гостеприимства. Механизм популяризации белорусской кухни.

Культура питания и национальные кухни Азии и Америки. Общая характеристика и особенности национальной кухонь Азии: арабской, вьетнамской, индийской, еврейской, китайской, турецкой, японской и др. Спецблюда и спецнапитки. Общая характеристика и особенности национальной кухонь Северной, Центральной и Южной Америки. Канадская кухня, кухня США, бразильская, кубинская, мексиканская, чилийская, аргентинская, венесуэльская кухни и др.

Культура питания и национальные кухни Африки и Австралии. Общая характеристика и особенности африканской, марокканской, тунисской кухни.

Характеристика и особенности национальных кухонь Австралии (австралийской и новозеландской). Спецблюда и спецнапитки.

Особенности уличной еды (стрит-фуд) в различных странах мира. История возникновения уличной еды. Факторы, обусловившие развитие сектора уличной еды в различных странах мира. Национальные традиции и уличная еда. Уличная еда в азиатской кухне: чакин-шибори, тубучорим, мэчжакква, цзяоцзы, клаупин, кханомкрок, пури, овощная пакора, чатни. Уличная еда в Средней Азии: самса, шашлык, чебуреки, гутабы, донер кебаб. Уличная еда на ближнем Востоке: лахмаджун, симит.

Уличная еда в России: фаршированные блинчики, петровский квас. Уличная еда в Украине: киевская перепичка, котлета в тесте. Уличная еда в Польше: заварные пирожки с начинками, бутерброд со смальцем. Уличная еда в скандинавских странах: сэндвичи по-датски, калекукко. Уличная еда в Германии: карривурст, крендельки, апфельпунш. Уличная еда в Англии: рыба в кляре, овсяные сконы. Уличная еда в Италии: брускетта, фокаччо, пицца. Уличная еда во Франции: крок-месье, крок-мадам, картофельные крокеты. Уличная еда в Испании: тапас, ревуэльто, чуррос. Уличная еда в США: чикенбургер, гамбургер, веджибургер, фишбургер.

## **Тема 8.**

### **Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь**

Мировые тенденции развития ресторанного бизнеса и определяющие их факторы. Развитие ресторанного бизнеса в странах Европы, Азии, США, России и в других регионах. Состояние, проблемы и перспективы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь. Анализ соответствия развития отечественных субъектов ресторанного бизнеса мировым тенденциям. Сравнительный анализ показателей развития ресторанного бизнеса.

Сетевой ресторанный бизнес: понятие. достоинства и преимущества. Факторы, способствующие развитию сетевого ресторанного бизнеса (глобализация, стремление к увеличению доли рынка, формирование ТНК в ресторанном бизнесе и др.). Принципы развития сетевого ресторанного бизнеса. Исторический аспект возникновения и развития сетевых объектов ресторанного бизнеса. Современные направления развития сетевого ресторанного бизнеса в США, Великобритании, Дании, Нидерландах, Германии, Франции, Италии, Испании, Швеции и в др. странах. ТОП-10 сетевых ресторанных бизнесов в мире. Исследование экономических показателей, характеризующих деятельность сетевого ресторанного бизнеса на примере зарубежных и отечественных фирм. Инновации в сетевом ресторанном бизнесе. Развитие белорусского национального сетевого ресторанного бизнеса. Перспективы развития сетевого ресторанного бизнеса в мире и в Республике Беларусь.

Сущность франчайзинга. Факторы, обуславливающие развитие

франчайзинга. Преимущества и проблемы франчайзинга. Инструменты франчайзинга. Современное развитие рынка франшиз в мире. Развитие белорусских брендов ресторанного бизнеса, работающих по системе франчайзинга.

Перспективы деятельности отечественных субъектов ресторанного бизнеса по приближению к лучшим мировым примерам развития ресторанного дела.

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО»

### Дневная формы получения общего высшего образования

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Литература	Форма контроля знаний
		лекции	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия	Количество часов управляемой самостоятельной работы				
						лекции	практические занятия	семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>3 сессия</b>										
Тема 1	Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения	2							[1,4, 14]	Экспресс-опрос
	Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения		2						[1,4, 14]	Опрос, дискуссия, реферат
Тема 2	Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике	2							[2,4,8,14,17]	Экспресс-опрос
	Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике		2						[2,4,8,14,17]	Опрос, дискуссия, реферат
Тема 3	Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства	2							[1,4,14,16]	Экспресс-опрос
	Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства		2						[1,4,14,16]	Опрос, дискуссия, реферат, контрольная работа
Тема 4	Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса	2							[1,7,16]	Экспресс-опрос
	Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса		2						[1,7,16]	Опрос, дискуссия, реферат



**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО»**  
**Заочная форма получения общего высшего образования (на базе ССО)**

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Литература	Формы контроля знаний
		лекций	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>4 сессия</b>							
1	Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения					[1,4, 14]	
	Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения					[1,4, 14]	
2	Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике					[2,4,8,14,17]	
	Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике					[2,4,8,14,17]	
3	Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства					[1,4,14,16]	
	Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства					[1,4,14,16]	
4	Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса					[1,7,16]	
	Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса					[1,7,16]	
5	Экономический и конкурентный потенциал ресторанного бизнеса	1				[3,5,8,9,12 - 14]	
	Экономический и конкурентный потенциал ресторанного бизнеса		1			[3,5,8,9,12 - 14]	Решение задач и хозяйственных ситуаций. Тест

1	2	3	4	5	6	7	8
6	Экономические особенности функционирования службы питания в гостинице и внутриотельных ресторанов	1				[2,5,6,12,13]	
	Экономические особенности функционирования службы питания в гостинице и внутриотельных ресторанов		1			[2,5,6,12,13]	Решение задач и хозяйственных ситуаций. Тест
7	Культура питания и инструменты её отражения в ресторанном деле					[11,15]	
	Культура питания и инструменты её отражения в ресторанном деле					[11,15]	
8	Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь					[1,7,10,17]	
	Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь					[1,7,10,17]	
	<b>Всего часов</b>	<b>2</b>	<b>2</b>				<b>Экзамен</b>

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

## Литература

**Основная:**

1. Ковшар, Е. А. Гостиничный и ресторанный бизнес : учебно-методическое пособие для студентов вузов по спец. 1-89 02 02 "Туризм и природопользование" : в 2 ч. / Е. А. Ковшар. - Минск : БГТУ, 2019. - Ч. 1. - 201 с.

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. - СПб. : Лань, 2019. - 305 с. : ил. - (Бакалавриат и магистратура).

3. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса: учебное пособие / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. – Изд. 2-е, перераб. и доп. - СПб. : Лань, 2019. - 245 с.: ил. - (Бакалавриат).

4. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие [для студентов, обуч. по спец. "Социально-культурный сервис и туризм"] / Д.И. Елканова [и др.]. - М. : Дашков и К, 2011. - 347 с.

5. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания: учебник / А. М. Фридман. – 4-е изд., стер. – М. : Дашков и К°, 2023. – 462 с.

6. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для студентов высшего образования, обучающихся по специальности "Гостиничное дело" / А. Н. Лазарев [и др.] ; под ред. А. Н. Лазарева ; [ФГБОУВО "Российский гос. ун-т туризма и сервиса"]. - М.: КНОРУС, 2021. - 304 с.: ил. - (Бакалавриат).

**Дополнительная:**

7. Авруцкая, И. Г. Битва за гостя. Стратегия и тактика ресторанного маркетинга / И. Г. Авруцкая. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. - 174 с.

8. Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса / С. А. Быстров. – М.: Форум, 2014. – 464 с.

9. Гвоздовская, В. А. Управление рестораном, который любит прибыль / В. А. Гвоздовская. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. - 253 с. : ил.

10. Горбунов, С. В. Ресторан: от одного до сети. Опыт построения и управления / С. В. Горбунов. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. - 180, [1] с. : ил.

11. Похлебкин, В. Национальные кухни народов СССР / Вильям Похлебкин. – М. : Эксмо, 2023. – 704 с.

12. Экономика гостиниц и ресторанов : практикум / О. П. Ефимова-Стадник [и др.] ; под ред. О. П. Ефимовой-Стадник. – Минск: БГЭУ, 2013. – 206 с.

13. Экономика общественного питания: практикум для специальности 1-25 01 10 "Коммерческая деятельность" / [авт.-сост.: С. О. Белова, И. М. Микулич]; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. - Минск: БГЭУ, 2021. - 268 с.

## Интернет- ресурсы

14. Гордиенко, М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса=the basics of restaurant business: учебное пособие / М. В. Гордиенко; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 80 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575414> (дата обращения: 21.03.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3753-7. – Текст: электронный.

15. Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е. С. Григорян, Г. Т. Пиканина, Е. А. Соколова. – М.: ИНФРА-М, 2024. – 352 с. – (Высшее образование). – DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-019220-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2098501> (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке.

16. Крупина, Н. Н. Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном сервисе: учебное пособие / Н. Н. Крупина. – М. : 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>. – Режим доступа: по подписке.

17. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомоллов; науч. ред. Т. В. Алексеева; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст: электронный <https://znanium.com/catalog/product/2082993>. – Режим доступа: по подписке.

## Перечень вопросов для проведения экзамена

1. Предмет и объект учебной дисциплины «Ресторанное дело». Особенности изучения дисциплины

2. Цели и задачи учебной дисциплины «Ресторанное дело»

3. Методы, используемые при изучении учебной дисциплины. Раскройте сущность методов экономического анализа.

4. В каких аспектах рассматривается ресторанное дело как экономическая система. Поясните их сущность.

5. Экономические законы, эффекты, категории, формы их проявления в экономических процессах и явлениях в сфере ресторанного бизнеса. Дайте характеристику основных понятий

6. Охарактеризуйте ресторанное дело как сектор индустрии гостеприимства.

7. Охарактеризуйте ресторанное дело как отрасль экономики. Признаки отрасли
8. Охарактеризуйте ресторанное дело как вид предпринимательской деятельности
9. Понятие системы. Виды систем. Как эта категория рассматривается применительно к ресторанному делу.
10. Функции ресторанного бизнеса как сектора рынка услуг
11. Характерные черты рынка услуг ресторанного дела
12. Что является товаром на рынке ресторанных услуг. Особенности товара на рынке ресторанных услуг
13. Раскройте особенности услуг на рынке
14. Охарактеризуйте функции ресторанного бизнеса как отрасли. Почему ресторанный бизнес можно рассматривать как чистую отрасль
15. В чем заключается социальная функция ресторанного бизнеса. Охарактеризуйте ее аспекты и приведите примеры
16. Основные направления влияния ресторанного бизнеса на экономику страны
17. Показатели (индикаторы), характеризующие состояние и развитие ресторанного бизнеса на макро-, мезо- и микроуровнях
18. Анализ индикаторов ресторанного бизнеса в Республике Беларусь. Цель и задачи анализа. Методы анализа. Показатели, используемые в процессе анализа. Методика расчета относительных величин, применяемых в процессе экономического анализа
19. По каким показателям проводится анализ тенденций развития ресторанного бизнеса как отрасли. Раскройте сущность этих показателей. Приведите примеры расчетов относительных величин, используемых в процессе экономического анализа
20. По каким показателям проводится анализ тенденций на микроуровне. Раскройте сущность этих показателей. Приведите примеры расчетов относительных величин, используемых в процессе анализа
21. По каким экономическим показателям (индикаторам) следует проводить экономический анализ для сравнения тенденций состояния и развития ресторанного бизнеса между странами мира. Перечислите эти показатели и охарактеризуйте их сущность.
22. Сущность (определение) ресторанного бизнеса как экономической системы.
23. Факторы, влияющие на состояние и развитие ресторанного бизнеса.
24. Индустрия гостеприимства: сущность, основные понятия и элементы. Характеристика индустрии гостеприимства как экономической системы и сектора рынка услуг.
25. Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.
26. Роль и значение индустрии гостеприимства в экономике страны.
27. Этапы развития индустрии гостеприимства.
28. Основные индикаторы (показатели) индустрии гостеприимства.

29. Анализ основных показателей индустрии гостеприимства в Республике Беларусь

30. Гостиничный бизнес как экономическая система и один из основных секторов индустрии гостеприимства (его значение, показатели, тенденции развития в Республике Беларусь)

31. Ресторанный бизнес как экономическая система и сектор индустрии гостеприимства

32. Основные тенденции развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь (см ЭУМК)

33. Проблемы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь (см ЭУМК).

34. Перспективы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь (см ЭУМК).

35. Понятие конъюнктурообразующих факторов. классификация факторов. примеры различных факторов, влияющих на ресторанный бизнес (см краткий конспект тема 3 и тема 4).

36. Анализ динамики изменения рыночных факторов, влияющих на развитие ресторанного бизнеса (динамика демографических факторов в Республике Беларусь, динамика въездного, выездного и внутреннего туризма, динамика денежных доходов населения, темпов роста располагаемых денежных доходов, покупательных фондов и других).

37. Понятие, виды спроса. примеры различных видов спроса в ресторанном бизнесе.

38. Особенности спроса в ресторанном бизнесе.

39. Типы потребителей.

40. Факторы, оказывающие влияние на поведение потребителя.

41. Потребительские предпочтения. Факторы, влияющие на потребительские предпочтения в ресторанном бизнесе. Цель изучения потребительских предпочтений в объектах ресторанного бизнеса. способы изучения потребительских предпочтений в ресторанном бизнесе.

42. Этапы процесса принятия решения о покупке услуг.

43. Программы лояльности в ресторанном бизнесе: цель и задачи их разработки. Оценка эффективности программ лояльности.

44. Сущность, роль и значение товарооборота общественного питания. Понятие продукции общественного питания и товаров.

45. Состав товарооборота общественного питания по видам и формам.

46. Взаимосвязь товарооборота с другими экономическими показателями объекта ресторанного дела.

47. Цель анализа товарооборота объектов ресторанного дела (ОРД), задачи анализа, экономические операции и расчеты, применяемые в процессе анализа, последовательность анализа.

48. Анализ товарооборота общественного питания ООП по общему объему и составу.

49. Анализ факторов, влияющих на товарооборот ООП, влияние товарооборота на экономические показатели организации общественного питания.

50. Пути увеличения товарооборота в объектах ресторанного бизнеса.

51. Экономический механизм обоснования плана товарооборота. Основные принципы управления товарооборотом ООП

52. Методы планирования и прогнозирования товарооборота ООП

53. Организация контроля за ходом выполнения плана товарооборота в объектах ресторанного дела

54. Товарное обеспечение товарооборота . План снабжения организации ОП, его показатели, их взаимосвязь

55. Определение потребности в сырье по организации общественного питания

56. Сущность и значение запасов сырья и товаров (товарных запасов) в организации общественного питания. Виды запасов. Показатели оценки запасов сырья и товаров. Факторы, влияющие на запасы сырья и товаров в объектах ресторанного бизнеса

57. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика расчета в ресторанном бизнесе. Экономическое значение ускорения товарооборачиваемости и влияние на показатели хозяйственной деятельности в объектах ресторанного дела

58. Показатели, характеризующие эффективность запасов сырья и товаров, методика расчета

59. Анализ запасов сырья и товаров в ОРБ (объектах ресторанного бизнеса)

60. Анализ товарооборачиваемости в ОРД (объектах ресторанного дела)

61. Планирование и нормирование запасов сырья и товаров в ООП. Методы нормирования и планирования

62. Планирование поступления сырья в ОРД.

63. Балансовый метод и его применение при планировании показателей плана товарного обеспечения товарооборота ОРД.

64. Понятия расходы и затраты. Виды расходов.

65. Сущность расходов на производство и реализацию продукции общественного питания и товаров, их классификация, Значение постоянных и переменных расходов.

66. Факторы, влияющие на расходы на производство и реализацию ПОП и товаров в ОРД.

67. Методы экономического анализа расходов на производство и реализацию ПОП и товаров в ОРБ, цель анализа, последовательность анализа.

68. Резервы снижения расходов на производство и реализацию ПОП и товаров организации общественного питания (ООП).

69. Планирование расходов на производство и реализацию в организации общественного питания. Планирование расходов на производство и реализацию ООП по статьям.

70. Механизм управления расходами в ОРД.

71. Сущность. Функции и виды доходов.
72. Роль и социально-экономическое значение доходов в экономике страны и как экономического показателя в ОРД.
73. Источники образования и формирования доходов в объектах ресторанного бизнеса (ОРБ).
74. Факторы, влияющие на доходы.
75. Анализ доходов в ОРД.
76. Анализ доходов от производства и реализации продукции общественного питания и товаров в ОРБ. Оценка доходности организации общественного питания.
77. Методика расчета факторов на доходы от производства и реализации продукции общественного питания и товаров организации общественного питания.
78. Резервы роста доходов от производства и реализации в ОРД.
79. Планирование доходов от производства и реализации продукции общественного питания и товаров ОРД: исходные предпосылки и методы планирования.
80. Механизм управления доходами организации общественного питания, его основные элементы.
81. Экономическая сущность, функции, значение прибыли в рыночной экономике. Источники образования прибыли в ОРД.
82. Виды прибыли ООП. Методика их расчета в ОРД.
83. Понятие рентабельности, методы ее измерения и пути повышения в ОРД.
84. Значение рентабельности, как важнейшего показателя эффективности деятельности в ОРД.
85. Методы планирования (прогнозирования) прибыли в организациях ресторанного бизнеса.
86. Анализ прибыли и рентабельности в ОРБ (организации ресторанного бизнеса). Методы анализа, последовательность анализа.
87. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность ОРД. Методика расчета факторов
88. Пути и резервы увеличения прибыли и рентабельности ОРД
89. Распределение прибыли в ОРД
90. Механизм управления прибылью организации общественного питания
91. Понятие эффекта и эффективности. Подходы к критериям оценки эффективности ОРД. Примеры показателей оценки эффекта и эффективности
92. Классификация видов эффективности
93. Подходы к группировке показателей эффективности. Методика расчета показателей эффективности в ОРД
94. Анализ эффективности деятельности объектов ресторанного бизнеса. Последовательность анализа, методы анализа
95. Факторы, влияющие на эффективность деятельности организации общественного питания

96. Направления повышения эффективности отрасли и объектов ресторанного дела.

97. Экономические особенности функционирования службы питания в гостинице и внутриотельных ресторанов.

98. Методика расчета экономических показателей гостиницы и службы питания или внутриотельного ресторана (выручки, прибыли, доходов, расходов, показателей эффективности)

99. Анализ и планирование показателей хозяйственной деятельности службы питания гостиницы или внутриотельных ресторанов (выручки, доходов, расходов, прибыли и др.).

100. Роль и значение службы питания или внутриотельных ресторанов в формировании экономических показателей гостиницы.

101. Культура питания и инструменты ее отражения в ресторанном деле.

102. Понятие концепции объекта ресторанного бизнеса. Основные элементы концепции, их характеристика. Современные мировые концепции объектов ресторанного дела и идеи белорусских рестораторов в реализации концепции ОРД

103. Мировые тенденции развития ресторанного бизнеса и определяющие их факторы.

104. Сравнительный анализ современного состояния ресторанного бизнеса по странам мира. Показатели, используемые в сравнительном анализе .

### **Тематика контрольных опросов**

#### **Тема 1. Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения**

1. Предмет и объект учебной дисциплины «Ресторанное дело».
2. Цели и задачи учебной дисциплины «Ресторанное дело».
3. Методы, используемые при изучении учебной дисциплины .
4. Взаимосвязь учебной дисциплины «Ресторанное дело» с рядом других научных дисциплин.
5. Ресторанное дело как экономическая система.
6. Экономические законы, эффекты, категории, формы их проявления в экономических процессах и явлениях в сфере ресторанного бизнеса

#### **Тема 2. Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике**

1. Основные направления влияния ресторанного бизнеса на экономику страны

2. Показатели ( индикаторы), характеризующие состояние и развитие ресторанного бизнеса на макро-, мезо- и микроуровнях
3. Методы экономического анализа, применяемые при изучении тенденций развития ресторнного бизнеса
4. Анализ индикаторов ресторанного бизнеса в Республике беларусь

### **Тема 3. Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства**

1. Индустрия гостеприимства: сущность, основные понятия и элементы. Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства
2. Роль и значение индустрии гостеприимства в экономике
3. Этапы развития индустрии гостеприимства
4. Основные индикаторы (показатели) индустрии гостеприимства
5. Анализ основных показателей индустрии гостеприимства в Республике Беларусь
6. Гостиничный бизнес как один из основных секторов индустрии гостеприимства (его значение, показатели, тенденции развития в Республике Беларусь)
7. Ресторанный бизнес как сектор индустрии гостеприимства
8. Основные тенденции развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь
9. Проблемы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь
10. Перспективы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь

### **Тема 4 Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса**

1.Понятие конъюнктурообразующих факторов, классификация факторов, примеры различных факторов, влияющих на ресторанный бизнес (см краткий конспект тема 3 и тема 4).

2.Анализ динамики изменения рыночных факторов, влияющих на развитие ресторанного бизнеса (динамика демографических факторов в Республике Беларусь, динамика въездного, выездного и внутреннего туризма, динамика денежных доходов населения, темпов роста располагаемых денежных доходов, покупательных фондов и других).

3.Понятие, виды спроса. Примеры различных видов спроса в ресторанном бизнесе.

4. Особенности спроса в ресторанном бизнесе.

5.Типы потребителей.

6.Факторы, оказывающие влияние на поведение потребителя.

7.Потребительские предпочтения. факторы, влияющие на потребительские предпочтения в ресторанном бизнесе. Цель и способы изучения потребительских предпочтений в объектах ресторанного бизнеса.

8. Этапы процесса принятия решения о покупке услуг.

9. Программы лояльности в ресторанном бизнесе. Цель и задачи разработки и оценка эффективности программ лояльности.

### **Тема 5. Экономический и конкурентный потенциал ресторанного бизнеса**

1. Система количественных и качественных показателей, характеризующих внутреннюю среду ресторанного бизнеса.

2. Сущность, состав и значение товарооборота общественного питания. Взаимосвязь показателей товарооборот и выручка.

3. Понятие продукция и товары и объектах ресторанного бизнеса.

4. Экономический анализ товарооборота объектов ресторанного дела: методы анализа, последовательность анализа, экономические расчеты и операции, используемые в процессе анализа товарооборота.

5. Расчет факторов, влияющих на товарооборот.

6. Методы планирования товарооборота в различных объектах ресторанного дела.

7. Система управления товарооборотом (выручкой) в объектах ресторанного дела.

8. Особенности запасов сырья и товаров в объектах ресторанного дела. Факторы, влияющие на их величину.

9. Методика расчета товарооборачиваемости. Роль и значение показателя товарооборачиваемости в изменении экономических показателей объектов ресторанного дела.

10. Экономический анализ товарных запасов и товарооборачиванности в объектах ресторанного дела.

11. Методы планирования товарных запасов.

12. Методы расчета показателей плана товарного обеспечения в объектах ресторанного дела.

13. Сущность, виды, роль и значение доходов, расходов, прибыли.

14. Методика расчета рентабельности в объектах ресторанного дела. Роль и значение показателя рентабельности для оценки эффективности ресторанного бизнеса.

15. Анализ и планирование дохода от производства и реализации продукции и товаров в объектах ресторанного дела.

16. Анализ и планирование расходов на производство и реализацию продукции и товаров в объектах ресторанного дела.

17. Анализ и планирование прибыли в объектах ресторанного дела.

18. Механизм управления доходами, расходами, прибылью.

17. Особенности ресурсов (основных, оборотных, трудовых) в объектах ресторанного дела.

18. Показатели оценки эффективности ресурсов в объектах ресторанного дела.

19. Основные направления повышения эффективности отрасли и объектов ресторанного дела.

### **Тема 6. Экономические особенности функционирования службы питания в гостинице и внутриотельных ресторанов**

1. Служба питания гостиницы, ее роль и значение. Особенности службы питания. Внутриотельные рестораны, их особенности.

2. Основные функции и структура службы питания.

3. Экономические показатели хозяйственной деятельности гостиницы.

4. Система показателей, характеризующих эффективность деятельности гостиницы.

5. Экономические показатели хозяйственной деятельности службы питания (внутриотельного ресторана).

6. Сущность и значение выручки службы питания.

7. Сущность, состав и значение товарооборота общественного питания, запасов сырья и товаров.

8. Сущность и значение доходов.

9. Сущность и значение расходов.

10. Сущность, значение, виды прибыли.

11. Методика расчета показателей эффективности хозяйственной деятельности службы питания и внутриотельных ресторанов.

12. Проблемы функционирования службы питания и внутриотельных ресторанов .

### **Тема 7. Культура питания и инструменты ее отражения в ресторанном деле**

1. Роль и значение питания в жизни человека и общества

2. Понятие ситопии как науки о еде

3. Сфера питания и ее основные секторы

4. Традиции домашнего питания в различных странах мира

5. Изменение структуры питания населения в процессе исторического развития общества

6. Факторы, обусловившие возникновение кулинарного искусства

7. Культура питания и национальные кухни различных стран мира (Европы, Америки, Австралии, Африки, Азии)

8. Кухня славянских народов

9. Особенности становления и специфика белорусской кухни, ее развитие

10. Понятие «советская кухня», ее особенности

11. Особенности уличной еды в различных странах мира

## **ТЕМА 8. Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь**

1. Основные факторы, определяющие мировые тенденции развития ресторанного бизнеса.
2. Современные тенденции развития мирового ресторанного бизнеса.
3. Развитие ресторанного бизнеса в странах Европы, Азии, Америки и др.
4. Анализ показателей для сравнительной характеристики ресторанного бизнеса в Беларуси и других странах мира.
5. Мировые тенденции развития сетевого ресторанного бизнеса.
6. Развитие сетевого ресторанного бизнеса в странах Европы, Америки, России, Польши и др.
7. Исследование экономических показателей, характеризующих деятельность ресторанного бизнеса ( на примере ТНК).
8. Сущность франчайзинга, факторы его возникновения и преимущества. Инструменты франчайзинга.
9. Современное развитие рынка франшиз в мире .
10. Развитие белорусских брендов, работающих по системе франчайзинга.
11. Перспективы деятельности отечественных объектов ресторанного бизнеса по приближению к лучшим мировым примерам.

### **Перечень компьютерных программ, наглядных и других пособий, методических указаний и материалов, технических средств обучения, оборудования для выполнения лабораторных работ**

1. Ресурсы платформы Moodle.
2. Пакет продуктов Microsoft Office или его аналоги.
3. Программные продукты статистической обработки данных (SPSS Statistics, Statistica и пр.).
4. Ресурсы сети Интернет, в т.ч. статистические базы данных .
5. Ресурсы электронной библиотеки БГЭУ.
6. Справочная система ilex.by.
7. Программный продукт Business Studio или его аналоги.

### **Перечень тем рефератов**

1. Влияние международного и внутреннего туризма на ресторанный бизнес в Республике Беларусь.
2. Основные мировые тенденции развития ресторанного бизнеса на современном этапе.
3. Внутриотельные рестораны, проблемы и перспективы развития.

4. Анализ динамики доли услуг временного проживания и питания в ВВП различных стран мира в сравнении с Республикой Беларусь.
5. Перспективы развития ресторанного бизнеса в будущем.
6. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе.
7. Перспективы развития ТНК в ресторанном бизнесе в мире, странах, Республике Беларусь.
8. Экономический анализ рентабельности продаж услуг временного проживания и питания в Республике Беларусь в 2010-2024гг.
9. Экономический анализ динамики рентабельности продаж услуг временного проживания и питания в странах мира.
10. Оценка соответствия ресторанного бизнеса в Республике Беларусь мировым тенденциям.
11. Развитие франчайзинга в ресторанном бизнесе: мировые тенденции и состояние в Республике Беларусь.
12. Крупнейшие ресторанные сети в мире и регионах.
13. Перспективы развития сетевого бизнеса в ресторанной индустрии в Республике Беларусь.
14. Сравнительный анализ ресторанного бизнеса в Республике Беларусь и других стран мира (например, Беларуси и Польши, Венгрии, Германии, Франции и др.).
15. Этапы становления и развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь.
16. Современное состояние и развитие ресторанных услуг в Республике Беларусь или регионах в 2015-2021 г.г.
17. ТНК в ресторанном бизнесе в Республике Беларусь (можно на примере одной ТНК, например «ДОМИНОС» или др.).
18. Развитие услуг питания в секторе придорожных услуг: мировые тенденции и состояние в Республике Беларусь .
19. ТОП-10 крупнейших ресторанных бизнесов в Республике Беларусь.
20. Динамика индикаторов услуг временного проживания и питания на примере стран мира (на примере одной страны за ряд лет).
21. Международные тренды в разработке концепции объекта ресторанного бизнеса.
22. Оценка эффективности развития общественного питания г. Минска.
23. Оценка эффективности развития общественного питания в Республике Беларусь.
24. Проблемы ресторанного бизнеса в Республике Беларусь.
25. Инновационные концепции ресторана в странах мира.
26. Франчайзинг белорусских рестораторов.
27. Новые тенденции в развитии ресторанного бизнеса на современном этапе.
28. Исторический аспект развития ресторанного бизнеса в г. Минске или другом регионе, или в Республике Беларусь.

29. Понятие авторская кухня в ресторанном бизнесе на примере Республики Беларусь.
30. Понятие авторская кухня в ресторанном бизнесе на примере стран мира.
31. Особенности функционирования услуг временного проживания и питания на современном этапе.
32. Агрегаторы доставки еды и их деятельность в Республике Беларусь.
33. Применение искусственного интеллекта в ресторанном бизнесе.
34. Роботизация в ресторанном бизнесе.
35. Эффективность функционирования службы питания отеля и пути ее повышения.
36. Основные направления увеличения прибыли и рентабельности ресторана.
37. Мировые проблемы развития ресторанного бизнеса.
38. Мировые тенденции развития объектов быстрого обслуживания.
39. Франчайзинг в ресторанном бизнесе.
40. Развитие объектов быстрого обслуживания в Республике Беларусь.
41. Товарооборот общественного питания в Республике Беларусь и современные тенденции его развития.
42. Современные тенденции в развитии объектов ресторанного бизнеса в Республике Беларусь.
43. Внутренние и внешние факторы, влияющие на эффективность деятельности ресторана, их оценка и значение в Республике Беларусь.
44. Малый и средний бизнес в секторе ресторанных услуг, проблемы и перспективы его развития в Республике Беларусь.
45. Объекты питания в придорожном сервисе и перспективы развития в РБ.
46. Анализ экономических показателей, характеризующих эффективность ресторана ( на материалах ресторана).
47. Инновационные концепции объектов ресторанного бизнеса в странах мира .
48. Новые концепции объектов ресторанного бизнеса белорусских рестораторов.
49. Инновации в ресторанном бизнесе, мировые тенденции и возможности внедрения в ресторанный бизнес в РБ.
50. Инновационные средства рекламы и возможность их использования в ресторанном бизнесе.
51. Нейминг в ресторанном бизнесе.
51. Мишленовские рестраторы и рестораны в Российской Федерации.
52. История возникновения и современные мишленовские рестораны в различных странах мира (Франция, Китай, Япония, Испания и др.).
53. Молекулярная кухня: начало и современный этап развития.
54. Инновационное оборудование в ресторанном бизнесе.
55. Уличная еда (стрит-фуд) и перспективы ее развития в различных странах мира ( на примере Франции, Китая, России, Беларуси, Польши и др.).

56. Конвейерные рестораны, их особенности и преимущества.
57. Французская кухня и перспективы ее развития в ресторанном бизнесе города Минска.
58. Китайская кухня и возможности ее развития в ресторанном бизнесе города Минска.
57. Механизм популяризации белорусской кухни.
58. Современное состояние и перспективы развития ресторанов белорусской кухни.
59. Японская кухня и ее развитие в ресторанном бизнесе города Минска.
60. Грузинская кухня и возможности ее развития в ресторанном бизнесе .

### **Организация самостоятельной работы студентов**

Для получения компетенций по учебной дисциплине важным этапом является самостоятельная работа студентов.

На самостоятельную работу обучающегося для специальности 6-05-0413-01 «Коммерция» дневной формы получения образования отводится 50 часов; заочной формы получения образования на базе ССО – 90 часов.

Содержание самостоятельной работы обучающихся включает все темы учебной дисциплины из раздела «Содержание учебного материала».

При изучении учебной дисциплины используются следующие формы самостоятельной работы:

- самостоятельная работа в виде решения индивидуальных задач в аудитории во время проведения практических занятий под контролем преподавателя в соответствии с расписанием учебных занятий;
- углубленное изучение разделов, тем, отдельных вопросов, понятий;
- выполнение типовых расчетов, индивидуальных практических работ;
- подготовка к выполнению контрольных работ;
- подготовка к практическим занятиям, в том числе подготовка сообщений, тематических докладов, информационных и демонстративных материалов, рефератов, презентаций и т.д.;
- подготовка отчетов по результатам выполнения индивидуальных и групповых исследовательских работ;
- работа с учебной, справочной, аналитической и другой литературой и материалами;
- составление обзора научной (научно-технической) литературы по заданной теме;
- выполнение информационного поиска и составление тематической подборки литературных источников, интернет-источников;
- аналитическую обработку текста (аннотирование, реферирование, рецензирование, составление резюме);
- подготовку к сдаче промежуточной аттестации.

## Контроль качества усвоения знаний

Диагностика качества усвоения знаний проводится в рамках текущего контроля и промежуточной аттестации.

Мероприятия *текущего* контроля проводятся в течение семестра и включают в себя следующие формы контроля:

контрольная работа;

тест;

экспресс-опрос;

опрос;

реферат;

дискуссия;

задачи, хозяйственные ситуации;

иные формы.

Результат текущего контроля за семестр оценивается отметкой в баллах по десятибалльной шкале и выводится исходя из отметок, выставленных в ходе проведения мероприятий текущего контроля в течение семестра.

Требования к обучающемуся при прохождении промежуточной аттестации.

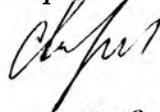
Обучающиеся допускаются к промежуточной аттестации по учебной дисциплине при условии успешного прохождения текущей аттестации (выполнения мероприятий текущего контроля) по учебной дисциплине предусмотренной в текущем семестре данной учебной программой.

Промежуточная аттестация проводится в форме теста и экзамена.

### Методика формирования отметки по учебной дисциплине

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки знаний, умений и навыков студентов БГЭУ. Итоговая отметка по учебной дисциплине определяется как округленная до целого сумма произведений средневзвешенного балла за текущий контроль и отметки на экзамене на соответствующие весовые коэффициенты. Значения весовых коэффициентов по учебной дисциплине соответствуют: для текущего контроля – 0,4, для экзамена – 0,6.

**ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ  
С ДРУГИМИ УЧЕБНЫМИ ДИСЦИПЛИНАМИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Организация и технология общественного питания	Коммерческой деятельности и рынка недвижимости	Замечаний и предложений нет  А.Е. Свистунко	