

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра гостиничного дела

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

*Методические указания
для выполнения контрольной работы
студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
профиль 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность»
заочной формы обучения*

Красноярск 2024

Современные тенденции ресторанного бизнеса: методические указания к выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заочной формы обучения / сост. доцент, канд. техн. наук А. М. Тимофеева. – Красноярск: СФУ, 2024. - 13 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», 2024

1 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Изложение вопросов контрольной работы должно быть последовательным и взаимосвязанным. Не допускается дословное переписывание литературы. По тексту контрольной работы необходимо дать ссылки на использованные источники литературы.

Контрольная работа выполняется в соответствии с вариантом задания, который выбирается студентом самостоятельно по последним двум цифрам номера зачетной книжки, таблица 1.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

Предпоследняя цифра номера зачетной книжки	Последняя цифра номера зачетной книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Контрольная работа оформляется в соответствии со стандартом университета СТУ 7.5–07–2021 «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности» и должна соответствовать следующим требованиям:

- титульный лист к контрольной работе оформляют в соответствии с приложением А;

- контрольная работа выполняется печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом Times New Roman размером 14, межстрочный интервал принимают полуторный;

- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм;

- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм;

- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами, шрифтом Times New Roman 14 размера;

- титульный лист текстового документа включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют;

- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисовочную подпись;

- заголовки структурных элементов «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» располагают посередине строки без абзацного отступа и печатают прописными

буквами полужирным шрифтом. Заголовки отделяют от текста интервалом в одну строку, не подчеркивают и не нумеруют.

Список использованных источников приводится в конце контрольной работы. Правила оформления библиографических ссылок составляют согласно СТУ 7.5–07–2021.

При выполнении контрольной работы рекомендуется следующая структура:

Титульный лист

Содержание

1 Название первого вопроса

2 Название второго вопроса

3 Практическое задание

Список использованных источников

Каждый вопрос необходимо раскрывать на новой странице, в начале каждого вопроса указывается его заглавие.

Готовая работа скрепляется в папку.

Контрольная работа выполняется студентом в межсессионный период и сдается на кафедру гостиничного дела за неделю до начала экзаменационной сессии для регистрации и проверки. Работа, выполненная в полном объеме и в соответствии с предъявляемыми требованиями, допускается к защите. Зачтенная контрольная работа служит основанием для допуска студента к зачету.

2 ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

1. Модные концепции ресторанных заведений.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанный премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №1 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 2

1. Современные технологии в производстве кулинарной продукции.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанный премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №2 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите

таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 3

1. Современные тенденции в оформлении блюд.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанной премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №3 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 4

1. Использование пищевых отходов в приготовлении блюд.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанной премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №4 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 5

1. Современные тенденции рынка фаст-фуд.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанной премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №5 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 6

1. Современное технологическое оборудование в производстве кулинарной продукции на предприятиях питания.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанной премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №6 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;

- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 7

1. Современные тенденции в подаче блюд.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанной премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №7 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 8

1. Современные технологии в производстве кулинарной продукции.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанной премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №8 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;

- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 9

1. Современные концепции предприятий питания.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанной премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №9 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Вариант 10

1. Современные тенденции рынка пищевых ингредиентов.

2. Выбрать предприятие питания из списка лучших ресторанов Сибири по версии ресторанной премии WHERETOЕАТ (рекомендуется №10 из ТОП-10) на сайте: <https://siberia.wheretoeat.ru>. Используя информацию с сайта

выбранного ресторана и других доступных источников изучить и дать подробное описание предприятию:

- наименование, тип предприятия питания, месторасположение;
- концепция и особенности предприятия, история, награды;
- ресторатор, шеф-повар, их биография;
- направленность кухни, специализация;
- анализ меню и карты напитков;
- дополнительные услуги предприятия питания;
- интерьер;
- акции, специальные предложения;
- анализ отзывов о предприятии питания.

3. Практическое задание: используя новости и статьи информационно-поисковых порталов, статьи и обзоры из профессиональных журналов (ресурсы Internet) изучите актуальные тенденции ресторанного бизнеса. Оформите таблицу 1, отразите в таблице не менее 5 актуальных тенденций ресторанного бизнеса. Для каждой тенденции подберите не менее 5 примеров предприятий питания, в которых она уже представлена, подробно опишите. Проанализируйте данные таблицы 1. Сделайте выводы.

Таблица 1 - Актуальные тренды ресторанного бизнеса

№ п/п	Наименование тенденции	Характеристика тенденции	Наименование предприятия питания и подробное описание тенденции в нем
1			1.1
			1.2
			1.3
			1.4
			1.5
2			2.1
			2.2
			2.3
			2.4
			2.5
3			3.1
			3.2
			3.3
			3.4
			3.5
4			4.1
			4.2
			4.3
			4.4
			4.5
			4.1
5			5.1
			5.2
			5.3
			5.4
			5.5

3 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / Санкт-Петербургский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 536 с.

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского ; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с.

3. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 4. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 208 с.

4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 с.

5. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 560 с.

6. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / Кокшаров А. А., Подлегаева Т. В. - Кемерово : КемГУ, 2021. - 145 с.

7. Марченкова, С. Г. Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции : учебное пособие / С. Г. Марченкова; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. - Красноярск : СФУ, 2023. - 64 с.

8. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Орловский государственный университет экономики и торговли. - 1. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 176 с.

9. Ойнер, О. К. Современные потребительские тренды и удовлетворенность потребителя : монография / О. К. Ойнер ; Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики". - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 142 с.

10. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 241 с.

11. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг ; сост. О. М. Евтухова [и др.]. - Красноярск : СФУ, 2023. - 272 с.

Перечень информационных справочных систем

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. - Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>.

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011] . - Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Академия Google [Электронный ресурс]: поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин [2004]. – Режим доступа: <http://scholar.google.com/>

2. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

3. Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]. - Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>

4. Информационно-поисковый портал RESTORANOFF.RU [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии питания и гостеприимства. - Москва, [2005]. – Режим доступа: <https://restoranoff.ru/>

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Форма титульного листа контрольной работы

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«**СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра гостиничного дела

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Современные тенденции ресторанного бизнеса»

вариант

Преподаватель

подпись, дата

А. М. Тимофеева

инициалы, фамилия

Студент

номер группы, зачетной книжки

подпись, дата

инициалы, фамилия

Красноярск 20_