

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/112190>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Гостиничное дело

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СИСТЕМ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ 6

1.1. Организация системы питания в гостинице 6

1.2 Методы и формы организации системы питания в гостинице 10

1.3 Особенности функционирования предприятий общественного питания в гостиницах 18

2. АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ В МИНИ-ОТЕЛЕ N-HOUSE (ООО «ПРОДКОМПАНИ»), Г. МОСКВА 26

2.1. Общая характеристика гостиницы 26

2.2. Проблемы организации системы питания в гостинице 31

3. НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ В МИНИ-ОТЕЛЕ N-HOUSE (ООО «ПРОДКОМПАНИ»), Г. МОСКВА 42

3.1. Разработка рекомендаций по совершенствованию организации системы питания в отеле 42

3.2. Оценка эффективности предложенных мероприятий 44

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 48

3

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 50

ПРИЛОЖЕНИЯ 63

ВВЕДЕНИЕ

По мере развития человеческой цивилизации оказание гостеприимных услуг людям, оказавшимся по тем или иным причинам вне дома, превращалось в профессию для все большего и большего числа людей, пока не превратилось в подлинную индустрию. Все организационные уровни предприятия должны быть вовлечены в процесс выявления ожиданий гостей и нахождения способов не только удовлетворять их, но и превосходить.

Высшей целью деловой активности в сфере индустрии гостеприимства является, прежде всего, удовлетворение нужд клиента, и только потом - повышение доходов предприятия. Помимо непосредственно услуг гостиничного хозяйства гостиницы могут осуществлять и другие виды экономической деятельности, основным из которых является общественное питание. Практически при каждой гостинице есть ресторан, где постояльцы могут удовлетворить свои потребности в питании.

4

Услуга оказания питания в гостиничных комплексах является одной из основных, поэтому очень ценится в высококатегорийных гостиницах. Питание - это неотъемлемая часть процесса оказания услуг в отелях в целом. Она приносит дополнительный доход гостиницам, потому что имеет место быть. Обслуживание гостей в ресторанах разных гостиниц отличается друг от друга и способами подачи блюд, и типами меню, и квалификацией рабочего персонала, а главным образом стандартами гостиниц.

С развитием туризма во всем мире за последнее время появилось очень большое число различных гостиниц, и каждая имеет свои требования и правила оказания различных услуг. Для того чтобы привлечь клиентов, управленцы гостиниц придумывают разнообразные способы и приемы. В основном это зависит от способов оказания услуг клиентам, т.е. что каждая услуга включает в себя, и какие у нее преимущества перед такими же услугами других гостиниц.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СИСТЕМ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ

5

1.1. Организация системы питания в гостинице

В последние годы в связи с развитием туризма как в России, так и за рубежом расширяется сеть предприятий, оказывающих туристские услуги: это транспортные предприятия, предприятия общественного питания, гостиницы, которые вместе формируют понятие «туристская индустрия». Так как за последние годы вырос поток туристов, возросло количество предприятий туристской индустрии, в том числе гостиниц и других предприятий по предоставлению услуг проживания.

Современный рынок гостиничных услуг характеризует высокий уровень предложений при относительно низком уровне спроса, что является причиной значительной конкуренции между различными компаниями гостиничного бизнеса. Большая часть гостиниц предлагает схожие услуги, что усложняет их позиционирование на рынке, поэтому гостиницы вынуждены принимать меры по повышению своей конкурентоспособности, в том числе расширяя состав предоставляемых услуг и повышая их качество. Одним из направлений является расширение услуг по организации питания в гостиницах и повышение качества обслуживания. При каждой гостинице, как правило, организовано питание проживающих.

6

Это может быть ресторан, буфет, кафе, бар или столовая, то есть имеются условия для оказания услуг общественного питания. Эти услуги может оказывать специализированное структурное подразделение гостиницы или отдельное предприятие общественного питания.

Чаще всего гостиницы включают в гостиничный тариф стоимость завтрака. Приняты следующие условные обозначения условий питания в составе гостиничных услуг [5. С.104]:

1.2 Методы и формы организации системы питания в гостинице

Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания зависят от ряда факторов: места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании, применения средств механизации и автоматизации и другое. Выбор наиболее рациональных видов обслуживания способствует более полному удовлетворению спроса потребителей, повышению культуры обслуживания, эффективности использования оборудования, росту производительности труда.

Основными видами обслуживания в общественном питании являются:

7

- реализация продукции в залах общедоступных предприятий питания (столовых, ресторанов, кафе, закусочных), а также в столовых при производственных предприятиях, строительных объектах, учебных заведениях, вагонах ресторанов;
- доставка и реализация продукции общественного питания по месту работы, учебы, проведения спортивных мероприятий, отдыха, в общежитиях, в пути следования;
- продажа продукции собственного производства для потребления в домашних условиях через магазины или отделы кулинарии и полуфабрикатов.

Применяются следующие методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированный метод.

Наиболее эффективным методом массового обслуживания является самообслуживание, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточных прилавков холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки, мучные кондитерские изделия, хлеб, столовые приборы. Горячие блюда раздатчики порционируют перед отпуском.

8

Двигаясь вдоль раздаточной линии, потребители устанавливают отобранные блюда на подносы, а после расчета с кассиром идут к обеденным столам. Эта форма обслуживания позволяет на 20-30% увеличить пропускную способность залов, почти вдвое сократить время на получение пищи и на 20% повысить производительность труда работников.

Обслуживание официантами применяется на предприятиях, в которых создание комфорта играет более важную роль, чем фактор экономии времени обслуживания.

1.3 Особенности функционирования предприятий общественного питания в гостиницах

В наши дни трудно представить современную гостиницу, в которой бы отсутствовал ресторан. Исторически сложилось, что даже многие столетия назад в постоялых дворах, придорожных тавернах и трактирах, помимо спального места, гостям предоставляли услуги питания. Ресторан – такая же важная часть любой гостиницы, как и номерной фонд, поэтому на него нужно уделять не меньше сил и внимания.

Организация питания в гостинице – один из важнейших критериев ее доходности. По этой причине большинство отелей располагают кафе и барами либо ресторанами, расположенными внутри гостиничного комплекса либо в непосредственной близости.

Качество услуг и уровень обслуживания определяют уровень предприятия общественного питания. А он в свою очередь оказывает немалое влияние на привлекательность гостиницы в глазах клиентов, влияя на уровень ее рентабельности.

Если ожидания и потребности гостей в питании не удовлетворяются должным образом, они, во-первых, едят и оплачивают еду в другом месте. А во-вторых, это может подтолкнуть их искать проживание с более подходящим планом питания, из-за чего гостиница теряет популярность и доходы.

2. АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ В МИНИ-ОТЕЛЕ N-HOUSE (ООО «ПРОДКОМПАНИ»), г. МОСКВА

2.1. Общая характеристика гостиницы

10

Номерной фонд отеля N-house включает в себя следующие виды номеров (таблица 1).

Таблица 1 Номерной фонд отеля N-house

Виды номеров Услуги, предоставляемые в номерах Количество, ед.

Стандартный малый питание 2

Стандартный Питание, бесплатный Wi-Fi, 4

Стандартный с двумя кроватями Питание, фен, Комната для хранения багажа (бесплатно), поднос багажа, высокоскоростной интернет. 2

ИТОГО 8

Большая часть номерного фонда отеля N-house представлена стандартными одноместными и двухместными номерами. Номера отеля N-house оформлены в традиционном стиле и оснащены телевизором. В каждом номере установлен холодильник.

2.2. Проблемы организации системы питания в гостинице

11

Предприятие общественного питания выполняет три взаимосвязанные функции: производство кулинарной продукции; реализация кулинарной продукции (в ресторане); организация ее потребления. Особенность товарооборота предприятия общественного питания состоит в том, что здесь процессы производства, потребления и реализации продукции тесно связаны между собой. Они происходят ежедневно и совершаются в одном месте – ресторане.

Услугой общественного питания является результат деятельности предприятия и предпринимателя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга. Отель N-house предоставляет услуги питания, потребления, досуга и прочие услуги в соответствии с ГОСТ 31985-2018 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Основными услугами являются услуги питания, услуги организации потребления и обслуживания и услуги по организации досуга посетителей.

Перечень услуг, предоставляемых отелями N-house:

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий включает:

– изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе, в сложном исполнении и с дополнительным оформлением в зале ресторана;

12

2. Услуги по организации потребления и обслуживания включают:

– организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий;

– организацию питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно – массовых мероприятий в зонах отдыха и т.д.

– бронирование мест в зале предприятия;

3. Услуга по реализации кулинарной продукции включает:

– реализацию кулинарной продукции в зале ресторана;

4. Услуга по организации досуга включает:

– организацию музыкального обслуживания;

– организацию проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм;

5. Информационно-консультативные услуги включают:

– консультации специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и сервировки стола;

6. Прочие услуги включают:

– прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря;

13

– упаковку блюд и изделий, оставшихся после обслуживания потребителей;

В соответствии с этим были выявлены основные пространственные характеристики ассортимента отеля Nhouse.

Основными услугами являются услуги питания. Номенклатурный перечень блюд в меню достаточно велик. Соотношение различных групп блюд отеля N-house приведен в таблице 5.

3. НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ В МИНИ-ОТЕЛЕ N-HOUSE (ООО «ПРОДКОМПАНИ»), Г. МОСКВА

3.1. Разработка рекомендаций по совершенствованию организации системы питания в отеле

14

Приведем рекомендации по оказанию услуг питания в номерах гостиницы N-house.

1. Так как гостиница N-house привлекает клиентов по большей части, за счет средних цен, не нужно включать в стоимость проживания, стоимость доставки еды в номер, это может напугать потенциальных клиентов гостиницы.

Для осведомления постояльцев о наличии такой услуги следует на стойке ресепшена вместе с ключами от комнаты, выдавать бланки заказа номерного обслуживания и размещать эти бланки на ручке двери номера ежедневно.

Но учесть, что блюда из меню номерного обслуживания (roomservice), в большинстве случаев, дороже блюд, представленных в меню ресторана примерно на 10-15%. Однако, процент наценки не должен превышать более 35% от себестоимости блюд, в противном случае эта услуга не будет пользоваться спросом у гостей.

Оптимальными часами работы службы roomservice приходится с 7:00 до 23:00. Так как рабочий день 16 часов. То необходима посменная занятость, в смене 1 менеджер и 2 официанта (так как гостиница не большая). Прием заказа по телефону будет принимать менеджер на Reception.

3.2. Оценка эффективности предложенных мероприятий

15

Срок проекта - 5 лет. Для реализации проекта гостиница привлечет 500 000 рублей заемных средств под процент 20 % годовых на 1 год. Экономия составит 8 000 000 руб. Расходы - общепроизводственные - 350 000 руб.; - прочие затраты - 125 000 руб. Амортизация составит 17 000 рублей ежегодно. Коэффициент дисконтирования рассчитан по формуле

, (1)

где

r - норма дисконта,

t - период

В таблице 8 представлен расчет дисконтированного денежного потока.

Таблица 8 Дисконтируемый денежный поток

Шаг расчетного периода Абсолютное значение Коэффициент дисконтирования Дисконтированное значение
0 -500000,0

1 5543400 (1+0,1)¹ = 1,1 5039454,5

16

2 6023400 (1+0,1)² = 1,21 4978016,5

3 6023400 (1+0,1)³ = 1,33 4528872,2

4 6023400 (1+0,1)⁴ = 1,46 4125616,4

5 6023400 (1+0,1)⁵ = 1,61 3741242,2

Разработано автором.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Специфика гостиничного ресторана в отличие от городского в том, что его работа тесно увязана не только с самой ресторанной службой, но и со всеми подразделениями гостиницы.

17

Если отель расположен в месте высокой проходимости, можно подумать об устройстве уличной террасы.

Летнее кафе не только принесёт доход, но и послужит неплохой рекламой гостиничного ресторана,

привлекая туда клиентов со стороны. Ресторанной службе отеля следует не забывать о банкетном

обслуживании. Если в ресторане нет банкетных залов, можно организовывать выездное банкетное

обслуживание на различных площадках города, предлагая высококачественный сервис и разнообразное

меню, что принесёт существенный дополнительный доход.

Международная туристская практика создала самые разнообразные типы предприятий и формы

обслуживания туристов. Однако, особенность предприятий ресторанного сервиса, работающих в сфере

туризма, заключается в том, что они должны удовлетворять потребности в питании людей из разных стран

мира с их разнообразными вкусами и традициями национальной кухни. А традиции питания принадлежат к

самым консервативным традициям человека, поскольку они формируются на протяжении достаточно

длительного времени под воздействием природных, географических, социально-экономических и других

факторов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативно-правовые акты

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ) // «Собрание законодательства РФ», 04.08.2014, N 31, ст. 4398.

2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – М.: Проспект, 2012.

2. Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения: приказ Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г. №86 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2005. – № 38. Собрание актов Президента и Правительства Российской Федерации.

3. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Введ. 2010-07-01. – М.: Стандартинформ, 2010.

Литература

19

1. Агакишиева Г.Р. Роль туризма в обеспечение работой населения в горных регионах Азербайджана // В сборнике: наука в XXI веке: инновационный потенциал развития: сборник статей по материалам II международной научнопрактической конференции. Уфа, 2020. С. 317-325.

2. Анализ развития общественного питания на курортных территориях Краснодарского края / Джум Т.А., Заднепровская Е.Л., Ползикова Е.В. // Сервис в России и за рубежом. 2018. Т. 12. № 2 (80). С. 90-101.

3. Анализ сведений реестра гостиниц Луганской Народной республики / Дитковская Светлана Алексеевна,

Шпарчук Игорь Сергеевич // Вестник Луганского национального университета имени Владимира Даля. 2019. № 9 (27). С. 283286.

4. Баранова И.В., Харченкова Л.И. Путеводитель как креолизованный текст // В сборнике: Перевод. Язык. Культура Материалы X Международной научно-практической конференции. Ответственный редактор И.Л. Гарбар. 2019. С. 247-251.

20

5. Бикташева Д.А. К вопросу организации и управления службой общественного питания в гостиницах // В сборнике: Актуальные проблемы теории и практики физической культуры, спорта и туризма Материалы VI Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной десятилетию победы Казани в заявочной кампании на право проведения XXVII Всемирной летней универсиады 2013 года и 5-летию проведения Универсиады-2013: в 3 томах. 2018. С. 3740.

6. Большая Севастопольская тропа как проект комплексного регионального развития / Бровцына В.С., Каширина Е.С., Прыгунова И.Л. // Ученые записки Крымского федерального университета имени В.И. Вернадского. География. Геология. 2019. Т. 5. № 1. С. 3-18.

7. Бочарникова Е.М. Ассортимент услуг питания в гостиницах города Калининграда // В сборнике: Проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства Калининградской области глазами молодых ученых Материалы научнопрактической конференции молодых ученых «Использование туристско-рекреационного потенциала Балтийского региона», проведенной по результатам научно-практических семинаров студентов и магистров. Под редакцией Л.В. Семеновой, Н.А. Зайцевой. Калининград, 2018. С. 27-31.

21

8. Бочков П.В. Особенности налогообложения туристических предприятий // Экономика и предпринимательство. 2019. № 9 (110). С. 628-632.

9. Будаев Э.В. Зарубежная юридическая лингвистика: генезис дисциплины // Политическая лингвистика. 2019. № 1 (73). С. 122-126.

10. Валиев С.Р., Рахимов К.Д. Архитектурный проект музеязаповедника Ахсикент под открытым небом // Инновационное развитие. 2018. № 2 (19). С. 65-67.

11. Взыграева Е.С., Воропаева Е.В. Направления формирования качества и развития услуг предприятий общественного питания при гостиницах // В сборнике: Проспект Свободный – 2018 Материалы Международной научной конференции, посвященной Году гражданской активности и волонтерства в Российской Федерации. 2018. С. 69-71.

12. Виватенко С.В., Сиволап Т.Е. Петербургское гостеприимство петровского времени: историко-экономический аспект событийного туризма // Петербургский экономический журнал. 2019. № 4. С. 162-168.

13. Власов М.А., Шарапова Е.С. Проффит. Пансионат // Свидетельство о регистрации программы для ЭВМ RU 2019612797, 28.02.2019. Заявка № 2019611646 от 19.02.2019.

22

14. Власова О.В. Проблемы обеспеченностью рабочей силой в различных отраслях и округах России // Наука и практика регионов. 2019. № 2 (15). С. 12-16.

15. Воробей Е.К., Гагаринская Г.П. Туристская сфера Краснодарского края: проблемы, точки роста и направления государственной поддержки // Финансовая экономика. 2019. № 12. С. 648-652.

16. Гавриленко В.Н. Основные параметры повышения комфорта предприятий гостинично-ресторанного комплекса // В сборнике: инновации в индустрии питания и сервисе электронный сборник материалов III Международной научнопрактической конференции, посвященной 100-летию ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». 2018. С. 118-121.

17. Газизова Л.Ф., Исламова Г.Г. Анализ архитектуры и деятельности комбината питания Башкирского ГАУ // В сборнике: перспективы практико-ориентированных технологий современного образования в аграрном секторе сборник материалов. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации; ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»; Факультет Экономический; Кафедра Информатики и информационных технологий. 2019. С. 6-9.

23

18. Галяпа И.М. Расширение спектра услуг питания сотрудников миссии ОБСЕ / В книге: Современные тенденции развития туризма и индустрии гостеприимства сборник материалов II Международной научно-практической конференции. 2019. С. 78-80.

19. Горшкова Е.А., Воронина М.Г. Проектирование туристской инфраструктуры в Свердловской области // В сборнике: Бизнес-технологии в туризме и гостеприимстве Сборник статей и тезисов научных докладов студентов и аспирантов по итогам научно-практической конференции. 2018. С. 63-71.

20. Гостиничное дело / Морозова Н.С., Морозов М.А., Зворыкина Т.И., Морозов М.М., Маврина Н.Ф., Макарова Д.Д., Новикова М.М., Скурихина В.О. / Словарь / Москва, 2020. Сер. Библиотека словарей ИНФРА-М.
21. Дерюгин Д.С., Иринаева О.И. Корпоративные клиенты в отельной деятельности // В сборнике: Лучшая студенческая статья 2018 сборник статей XVII Международного научноисследовательского конкурса. В 3 частях. Ответственный редактор Г.Ю. Гуляев. 2018. С. 187-190.
- 24
22. Джалилов Н.Н., Корнеева Е.И. Совершенствование и внедрение новых технологий управления персоналом в гостинице // В сборнике: тенденции развития туризма и гостеприимства в России Материалы студенческой научно-практической конференции. Под ред. С.В. Дусенко, Н.В. Косаревой. 2018. С. 387-393.
23. Дружкова П.А. Проблемы правового регулирования объектов общественного питания в гостиницах и других средствах размещения // В сборнике: Туризм: наука и образование Материалы V Международного форума. 2019. С. 161-166.
24. Евстропьева О.В. Рекреационно-географические исследования для планирования развития туризма на уникальных природных территориях // Современные проблемы сервиса и туризма. 2018. Т. 12. № 3. С. 7-21.
25. Ерофеева М.В. Услуги питания в гостинице // В сборнике: Современная студенческая наука: актуальные задачи, проблемы и перспективы Материалы международной студенческой научной конференции. В 5-ти частях. 2019. С. 173-178.
- 25
26. Жексемби А. Организация услуг питания некатегорийных гостиниц на основе комбината общественного питания в республике Казахстан // В сборнике: Актуальные вопросы современной науки Материалы III международной научнопрактической конференции. Отв. ред. Зарайский А.А. 2020. С. 109-113.
27. Загидуллин Ильдус Котдусович Кампания меджлисов мусульман Волго-Уральского региона в начальный период революции 1905-1907 гг. // Ученые записки Казанского университета. Серия: Гуманитарные науки. 2020. Т. 162. № 1. С. 44-54.
28. Индийская кухня: приготовление основных блюд и особенности организации питания туристов из Индии / Аггарвал Я., Белякова Е.С., Музыченко Е.В., Скобельцына А.С., Шапиро И.А., Широкожухов В.В. Санкт-Петербург, 2019.
29. Инновации в туризме на основе информационных технологий / Муминова С.Р., Феоктистова В.М., Вагина У.В. // Сервис в России и за рубежом. 2018. Т. 12. № 1 (79). С. 6-15.
30. Инновации в туризме на основе информационных технологий / Муминова С.Р., Феоктистова В.М., Вагина У.В. // Сервис в России и за рубежом. 2018. Т. 12. № 1 (79). С. 6-13.
- 26
31. Каджаметова Т. Н. Особенности бухгалтерского учета расходов на питание в гостиницах // Ученые записки Крымского инженерно-педагогического университета. 2019. № 4 (66). С. 132-136.
32. Казакова Н.Е. Влияние корпоративного питания на состояние здоровья студентов колледжа в период прохождения ими практики // В сборнике: Туризм: наука и образование Материалы V Международного форума. 2019. С. 254-258.
33. Кислая А.П. Проблемы в сфере питания в гостиницах // В сборнике: Современная студенческая наука: актуальные задачи, проблемы и перспективы Материалы международной студенческой научной конференции. В 5-ти частях. 2019. С. 203-206.
34. Кислякова М.Н., Кущева Н.Б. Органические продукты: новый взгляд на услугу питания гостиницы // В сборнике: Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства Сборник научных статей XV Международной научнопрактической конференции. СПбГЭУ. 2019. С. 128-134.
35. Козырева И.В. Специфика среды комфортного пребывания иностранных туристов в средствах размещения (на примере города Барнаула) // Наука и туризм: стратегии взаимодействия. 2018. № 9. С. 65-71.
- 27
36. Коновалова Ю.Е. Специфика ресторанного обслуживания в бизнес-отеле «дельта» // В сборнике: Коммуникационные технологии: социально-экономические и информационные аспекты Международная студенческая научно-практическая конференция. 2018. С. 149-151.
37. Королева М.А., Кущева Н.Б. Новый взгляд на объединение службы приема и размещения и ресторанной службы гостиниц // В сборнике: Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства Сборник научных статей XIV Международной научно-практической конференции. Под редакцией О.Н. Кострюковой, О.А. Никитиной. 2018. С. 72-75.

38. Коротаева Н.А., Коломенская Н.Г. Стандартизация в области предоставления услуг питания в гостиницах как способ совершенствования системы внутреннего контроля // В сборнике: Актуальные проблемы бухгалтерского учета, анализа и аудита материалы III национальной межвузовской научно-практической конференции. 2019. С. 34-38.
39. Лев Д.Д. Организация питания в гостиницах на примере ресторана «ДЖАНУС» // В сборнике: Современная наука: от теории к практике Сборник статей по материалам III Всероссийской научно-практической конференции (С международным участием). Под редакцией О.Ю. Зевеке. 2018. С. 163-168.
28
40. Майорова А.Н. Анализ нематериальных активов России по видам экономической деятельности // Азимут научных исследований: экономика и управление. 2019. Т. 8. № 1 (26). С. 219-221.
41. Малышев А.М. Рекомендации по улучшению обслуживания гостей из Китая в гостиницах Санкт-Петербурга с учетом опыта гостиниц Москвы (на примере «Sheraton Sheremetyevo Airport Hotel») // В сборнике: Разработка и практика внедрения стратегических управленческих проектных решений по развитию гостиничного и туристского бизнеса Материалы Международной научно-практической конференции. Под редакцией Е.Е. Коноваловой. 2019. С. 307314.
42. Мамадазизов Ф.Ш. Разработка организационно-методических подходов к описанию профессиональных квалификаций, используемых в организационном проектировании в гостиничном бизнесе (на примере службы питания и напитков гостиницы) // Наука и образование сегодня. 2018. № 6 (29). С. 76-79.
43. Мишина О.Ю. Организация питания в туристских и гостиничных комплексах // Методические указания для практических занятий / ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ. Волгоград, 2018.
29
44. Модель проекта соинвестирования по формированию и реализации гостиничного продукта / Николенко П.Г., Лазутина А.Л., Бочаров В.А., Зыкова М.Е., Кабадько Г.И. // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2020. № 1 (60). С. 237-246.
45. Молодцова А.Д. Проблемы и пути развития туризма и гостиничного бизнеса в Подмоскovie // В сборнике: Контекст и рефлексия Сборник статей по итогам проведения IV межвузовской научно-теоретической конференции Центра гуманитарных исследований РГУТИС. 2019. С. 25-31.
46. Направления формирования качества и развития услуг предприятий общественного питания при гостиницах / Пушмина И.Н., Взыграева Е.С., Воропаева Е.В. // В сборнике: Проблемы развития рынка товаров и услуг: перспективы и возможности субъектов РФ материалы IV Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. отв. за вып. Ю.Ю. Сулова. 2018. С. 442-444.
47. Нгуен Т.З. Проведения аттестации и оценки работы персонала службы питания в гостинице // В сборнике: Разработка и практика внедрения стратегических управленческих проектных решений по развитию гостиничного и туристского бизнеса Материалы Международной научно-практической конференции. Под редакцией Е.Е. Коноваловой. 2019. С. 341348.
30
48. О современных технологиях этнографического музея народов Забайкалья / Хамнаева Н.И., Зверькова Я.А., Холодова Е.А., Ардаева Д.Б. // В сборнике: современное состояние и потенциал развития туризма в России Материалы XV Международной научно-практической конференции. Минобрнауки России, ОмГТУ; Упр. по развитию туризма М-ва культуры Ом. обл.; под общ. ред. Е.В. Кулагиной. 2018. С. 196201.
49. Особенности проектирования предприятий питания при гостиницах / Паутов Н.Н., Несмелова С.В., Смоленцева А.А. // В сборнике: Неделя науки СПбПУ Материалы научной конференции с международным участием. Институт промышленного менеджмента, экономики и торговли. 2018. С. 322-324.
50. Панасюк О.Ю., Таранчук А.В. Отдельные аспекты туристского обслуживания в полоцкой культурно-туристской зоне // Туризм и гостеприимство. 2019. № 2. С. 65-72.
51. Панина Е.Е., Мартыненко К.В. Организация корпоративных продаж в гостиничном предприятии // Modern Economy Success. 2019. № 2. С. 147-151.
31
52. Парамошко В.А. Цифровое кассовое устройство для оплаты пользования гостиницами, ресторанами, кафе, фитнесклубами и другими заведениями, предоставляющими платные услуги гражданам // Патент на изобретение RU 2715154 C1, 25.02.2020. Заявка № 2019102306 от 28.01.2019.
53. Петрова А.С., Дудкина А.Н. Ресурсосберегающие технологии как основа устойчивого развития предприятий общественного питания // В сборнике: Наука, бизнес, власть - триада регионального развития сборник статей IV международной научно-практической конференции. 2019. С. 146-149.
54. Плотникова В.С., Заикина Е.Н. Организация обслуживания в семейном туризме: Учебное пособие для

обучающихся по направлениям подготовки бакалавриата и магистратуры «Туризм» и «Гостиничное дело» / Петрозаводск, 2018.

55. Поклонова Е.В., Головченко А.А. Статистический анализ показателей по труду гостиниц и предприятий питания Красноярского края // В сборнике: Фундаментальные и прикладные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации сборник статей XXXI Международной научно-практической конференции. 2020. С. 181-185.

32

56. Потанина М.В., Фатеева Н.А. Перспективы развития этнотуризма в Крыму на примере винной дороги Севастополя // Вестник Волгоградского государственного университета. Серия 3: Экономика. Экология. 2019. Т. 21. № 2. С. 55-64.

57. Проект развития центрального планировочного района г. Перми «Identity Archipelago» / Демидова Ю.А., Максимов С.В., Шуйская Т.С. // Вестник Пермского национального исследовательского политехнического университета. Прикладная экология. Урбанистика. 2019. № 1 (33). С. 5-20.

58. Проектирование предприятий питания при гостиницах с учетом требований пищевой безопасности / Смоленцева А.А., Несмелова С.В., Паутов Н.Н. // В сборнике: Технологии и продукты здорового питания Сборник статей XI Международной научно-практической конференции. 2020. С. 134-140.

59. Расчет экономической эффективности проведения соревнований / Матвеева А.И., Колесникова Д.В., Бондаренко М.П. // В сборнике: взаимодействие бизнеса с социальноэкономической сферой в условиях модернизации экономики и образования Зубарев Ю.А., Скворцова А.В., Чернявская Е.Ю. 2018. С. 90-96.

33

60. Рекомендации для решения проблем организации и проведения соревнований по футболу / Матвеева А.И., Колесникова Д.В., Максимик В.К. // В сборнике: взаимодействие бизнеса с социально-экономической сферой в условиях модернизации экономики и образования Зубарев Ю.А., Скворцова А.В., Чернявская Е.Ю. 2018. С. 268-274.

61. Русенко Т., Третьякова Т.Н. Инновационный подход к развитию дополнительных услуг в гостиницах региона // В сборнике: Устойчивое развитие технологии сервиса Материалы VII Международной студенческой научнопрактической конференции. 2018. С. 58-64.

62. Рыжикова М.Д. Ценностные характеристики лингвокультурного типажа «американский турист» // Балтийский гуманитарный журнал. 2018. Т. 7. № 1 (22). С. 132-135.

63. Рындач М.А. Организационно-экономические аспекты проектирования турпродукта // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2019. Т. 9. № 6-1. С. 212-221.

64. Сердюков С.А., Чернова Е.В. Особенности управления проектом создания ресторана при гостинице // Форум молодых ученых. 2018. № 12-3 (28). С. 1292-1295.

34

65. Системы классификации в индустрии гостеприимства / Чернов В.А., Затесова О.М., Кулинич Н.А. // Дальневосточный государственный университет путей сообщения, Кафедра «Международные коммуникации, сервис и туризм». Хабаровск, 2019.

66. Современное состояние рынка гостиничных услуг г. Красноярска / Сафронова Т.Н., Евтухова О.М., Камоза Т.Л. // Наука Красноярья. 2018. Т. 7. № 3. С. 77-90.

67. Соколова Н.С. Основы организации ресторанного обслуживания в гостинице // В сборнике: Менеджмент предпринимательской деятельности Материалы XVI международной научно-практической конференции преподавателей, докторантов, аспирантов и студентов. 2018. С. 342-346.

68. Солдатюк О.С. Инструменты нематериальной мотивация персонала в службе питания гостиницы // В сборнике: современное образование: актуальные вопросы, достижения и инновации сборник статей XIII Международной научнопрактической конференции. 2018. С. 78-80.

69. Соловьев Е.А. Фуд-корты: требования к организации вентиляции // АВОК: Вентиляция, отопление, кондиционирование воздуха, теплоснабжение и строительная теплофизика. 2020. № 2. С. 34-41.

35

70. Сотникова Е.В. Анализ дополнительных услуг в гостиничном бизнесе (на примере ресторанного сектора) // В сборнике: Сборник материалов международных научно-практических конференций 2018. С. 124-128.

71. Стефаненко М.Н., Эбубекирова С.А. Методика комплексной оценки экономической эффективности отрасли туризма Крыма // Ученые записки Крымского инженернопедагогического университета. 2018. № 3 (61). С. 137-144.

72. Стефаненко М.Н., Эбубекирова С.А. Методика комплексной оценки экономической эффективности отрасли туризма Крыма // Ученые записки Крымского инженернопедагогического университета. 2018. № 4

(62). С. 153-160.

73. Строй П.Н., Василенко П.Г. Дизайн-проектирования интерьера кафе при отеле // В сборнике: Сборник материалов научной конференции с международным участием «Наука: взгляд молодых» 2019. С. 140-143.

74. Суворов С.А. Особенности функционирования ресторанов при гостиницах // Academy. 2019. № 5 (44). С. 53-55.

75. Титова О.В. Прогнозные изменения социальноэкономического развития Алтайского края на ближайшую перспективу // Экономика устойчивого развития. 2018. № 2 (34). С. 263-266.

36

76. Трудовые ресурсы как фактор развития региональной экономики / Власова О.В., Пронская О.Н., Быстрицкая А.Ю., Башкатова В.Я., Зюкин Д.А. // Экономические науки. 2019. № 173. С. 51-57.

77. Устюжина А.Ю. Формирование профессиональных компетенций у бакалавров сервиса с учетом профессиональных стандартов // Мир науки. Педагогика и психология. 2019. Т. 7. № 3. С. 23.

78. Утилизация мусора на примере гостиницы «Solo Sokos Hotel Palace Bridge» / Политаева Н.А., Денисов А.В., Мукабенова А.А., Лебедева М.О. // В сборнике: современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации сборник статей II Международной научно-практической конференции. В 4 частях.

Ответственный редактор Гуляев Герман Юрьевич. 2018. С. 32-35.

37

79. Харламов С.В., Харламова Н.Ф. Особенности развития трансграничного туризма на Алтае // В сборнике: Трансграничные регионы в условиях глобальных изменений: современные вызовы и перспективы развития Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 70-летию Горно-Алтайского государственного университета и 55-летию Алтайского республиканского отделения Всероссийской общественной организации «Русское географическое общество», и проводимой в рамках проекта Эразмус+ «SUNRAISE-Устойчивое природопользование в арктических и высокогорных регионах». 2019. С. 203-207.

80. Хозяйственно-значимый иммунитет как важнейшее звено антропоадаптивного комплекса культивируемых растений / Бекузарова С.А., Опалко О.А., Вайсфельд Л.И., Опалко А.И. // Аграрная наука. 2019. № 52. С. 29-34.

81. Чупова А. Организация здорового питания в гостинице: технологический аспект // В сборнике: туризм и гостеприимство: теоретические, методологические и практические аспекты сборник статей Всероссийской межвузовской научно-практической студенческой конференции. 2019. С. 137-141.

38

82. Шеленкова А.С. Проблемы организационного планирования в индустрии гостеприимства на примере службы питания гостиницы NOVOTEL MOSCOW CITY // В сборнике: XXXII Международные Плехановские чтения Сборник статей студентов в двух томах. 2019. С. 221-223.

83. Шумилин И.Ю. Несколько советов для управления комбинатом общественного питания гостиницы // В сборнике: Проблемы управления - 2019 Материалы 27-й Всероссийской студенческой конференции. 2019. С. 51-53.

84. Юхнева Н.А., Чускаева М.М. Основные направления совершенствования организации дополнительных услуг в гостинице «Спутник» г. Кирова // В сборнике: Общество. Наука. Инновации (НПК-2018) сборник статей XVIII Всероссийская научно-практическая конференция: в 3 томах. Вятский государственный университет. 2018. С. 1862-1867.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/112190>