

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ

ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС

ЗАДАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению контрольной и самостоятельной работы для
студентов всех форм обучения по направлению подготовки
19.03.04. Технология продукции и организация общественного
питания

НОВОСИБИРСК 2016

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составитель: к.б.н., доцент Тарабанова Е.В.

Рецензент

Гостиничный сервис: методические указания по выполнению контрольной и самостоятельной работы // Сост.: Е.В. Тарабанова / Новосиб.ГАУ, Биолого-технол. ф-т. – Новосибирск, 2016. – 22 с.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Методические указания предназначены для студентов биолого-технологического факультета всех форм обучения.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическом советом Биолого-технологического факультета
(протокол № 2 от 9 февраля 2016 г.).

© Новосибирский государственный аграрный университет, 2016

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольную работу бакалавры выполняют в соответствии с индивидуальным заданием под руководством преподавателя, осуществляющего текущее руководство, в том числе включающее консультации организационной и научно-методической помощи. Тематику контрольной работы бакалавры выбирают из тем предложенных кафедрой.

Структурными элементами контрольных работ являются:

- титульный лист,
- оглавление,
- введение,
- основная часть,
- выводы,
- список литературы,
- приложения.

Титульный лист является первой страницей контрольной работы .

Титульный лист должен содержать следующие сведения:

- полное наименование вуза, факультета, кафедры;
- название темы;
- сведения об исполнителе (ф.и.о. студента, номер группы, подпись);
- сведения о ведущем преподавателе (ф.и.о., учёная степень, учёное звание, подпись);
- наименование места и год выполнения.

Образец титульного листа приведён в приложении 1.

Оглавление включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов, выводы, список использованных источников и литературы с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы контрольной работы.

Слово «ОГЛАВЛЕНИЕ» записывают в виде заголовка симметрично тексту (по центру), прописными буквами. Между наименованием разделов и номером страницы можно выполнять заполнитель, например, точки. Слово «стр.» не пишется.

Наименование разделов, заголовки «ВВЕДЕНИЕ», «ВЫВОДЫ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ» включенные в содержание, записывают прописными буквами и выделяют жирным шрифтом. Слово «Раздел (глава)» не пишут. Наименования подразделов и пунктов записывают строчными

буквами кроме первой – прописной. Запись выполняют с указанием номеров разделов, подразделов и пунктов.

Титульный лист и лист оглавление включают в общую нумерацию страниц документа, но номер страницы на титульном листе не проставляют.

Введение характеризует актуальность темы контрольной работы и её значимость, степень разработанности в отечественной и мировой теории и практике, цель и задачи.

Содержание основной части. Контрольная работа составляется на основе изученных на занятиях по дисциплине «Гостиничный сервис» материалов и данных, полученных при самостоятельном изучении соответствующей литературы.

Структура основной части работы зависит от выбранной темы и может быть дополнена фотоматериалами с текстовыми комментариями.

Ответы должны соответствовать теме. Оценивается не обширность ответа, а его суть, полнота и конкретность.

Выводы. Раскрывают значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики: приводят в сжатом виде главные итоги проделанной работы, излагают предложения и рекомендации.

Список литературы. Студенты должны составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме. Список должен включать не менее пяти наименований учебников и не менее 15 наименований статей из научных, научно-теоретических и научно-производственных журналов по соответствующей тематике за последние 3-5 лет. Упорядоченный список литературы должен быть пронумерован по порядку записей арабскими цифрами с точкой.

Приложения помещают в конце контрольной работы. Каждое приложение начинают с новой страницы, у каждого приложения должен быть тематический заголовок. Приложения нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией, номер приложения размещают в правом верхнем углу над заголовком после слова «Приложение». Приложения должны иметь общую с остальной частью контрольной работы сквозную нумерацию страниц. На все приложения в основной части контрольной работы должны быть ссылки.

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа может быть представлена в виде собственно текста, таблиц, иллюстраций и других составляющих. Текст контрольной работы должен отвечать следующим основным требованиям: чёткость структуры, последовательность и точность приведённых сведений.

Иллюстрации. К иллюстрациям относятся: фотоснимки, рисунки, чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы и др. Использование иллюстраций целесообразно только тогда, когда они заменяют, дополняют, раскрывают или поясняют словесную информацию, содержащуюся в контрольной работе. Иллюстрации обозначают словом «Рис.» и нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста; иллюстрации располагают непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Объем контрольной работы должен составлять не менее 15-20 страниц текста. Контрольная работа, подписывается студентом и сдаётся на кафедру в срок проведения сессии, для рецензирования и допуска к защите.

Текст контрольной работы выполняется на одной стороне белой (писчей) бумаги формата А 4 (210х297 мм) с использованием персонального компьютера.

При выполнении текста следует соблюдать следующие требования:

- шрифт Time New Roman, размер 14 pt;
- межстрочный интервал 1,5;
- выравнивание по ширине;
- автоматический перенос слов;
- красная (первая) строка (отступ) – 1,25 см;
- размеры полей: правое – 10 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, определениях, применяя различные шрифты.

Опечатки, описки и графические неточности допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же листе исправленного текста рукописным способом.

Страницы документа следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру нижнего поля страницы без точки.

Варианты контрольных работ по дисциплине «Гостиничный сервис» для бакалавров всех форм обучения

Контрольная работа №1

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Организационно правовые формы предпринимательства в туризме
2. Обслуживание в гостиничных номерах
3. Индивидуальный и групповой туризм
4. Состав помещений гостиницы

Контрольная работа № 2

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Туристическое обслуживание как предпринимательская деятельность.
2. Условия питания и методы обслуживания
3. Коммерческий и социальный туризм
4. Информационные системы и их использование в гостиничном бизнесе

Контрольная работа № 3

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Коммерческие и некоммерческие организации в сфере туризма
2. Виды национальных завтраков
3. Массовый и элитарный туризм
4. Компьютерные системы бронирования в индустрии гостеприимства

Контрольная работа № 4

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Виды туристических организаций по функциональным признакам
2. Виды сервиса
3. Экологический туризм
4. Организационная структура управления гостиницей

Контрольная работа № 5

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Организация и управление гостиничной деятельностью
2. Обслуживание банкетов

3. Детский туризм
4. Основные модели организации сетевого бизнеса в гостиничном хозяйстве

Контрольная работа № 6

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Гостиничное хозяйство как объект управления
2. Характеристика и виды меню
3. Культурно-познавательный туризм
4. Гостиничная концепция как форма организации гостиничного бизнеса

Контрольная работа № 7

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Особенности развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации
2. Особенности составления меню в предприятиях общественного питания при гостиницах
3. Религиозный туризм
4. Международные гостиничные цепи в России

Контрольная работа № 8

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Особенности рынка гостиниц Новосибирска (или другого города)
2. Качественный анализ и оптимизация меню
3. Сельский туризм или движение «отдыхаем дома»
4. Ассоциации и союзы в гостиничной индустрии: взгляд в будущее.

Контрольная работа № 9

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Классификация гостиничных предприятий
2. Точность составления и оформления меню
3. Событийный туризм.
4. Услуги гостиничного бизнеса и службы, их осуществляющие

Контрольная работа № 10

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Формы управления гостиницами
2. Карты вин. Особенности составления.
3. Спортивный туризм.
4. Понятие услуги в гостиничном бизнесе. Услуга и ее виды

Контрольная работа № 11

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Организация работы гостиницы
2. Общие требования к планировочному решению предприятий питания в гостинице
3. Приключенческий туризм
4. Качество гостиничных услуг

Контрольная работа № 12

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Организация и управление общественным питанием в гостиничных комплексах
2. Понятие индустрии туризма.
3. Бальнеологический туризм
4. Материально-техническая база

Контрольная работа № 13

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Общественное питание как объект управления
2. Структура индустрии туризма
3. Поощрительный туризм
4. Гостиничные услуги

Контрольная работа № 14

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Организация общественного питания в Российской Федерации .
2. Размещение – важнейший элемент индустрии туризма
3. Гостиницы и их роль в развитии туризма
4. Структура гостиничного предприятия, оказывающая услуги гостеприимства

Контрольная работа № 15

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Особенности организации общественного питания
2. Стандартная классификация средств размещения туристов
3. Основные понятие сферы гостиничного хозяйства
4. Административно-хозяйственная (кастелянская) служба

Контрольная работа № 16

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Ресторан и его рыночная среда
2. Услуги питания как составляющие индустрии туризма
3. Классификация средств размещения и гостиниц
4. Служба безопасности

Контрольная работа № 17

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Концепция и профиль предприятия общественного питания
2. Роль транспорта в развитии индустрии туризма
3. Основные параметры классификации гостиничного предприятия
4. Служба управления номерным фондом

Контрольная работа № 18

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Франчайзинг как современная форма управления в ресторанном бизнесе
2. Органы управления в туризме
3. Новые требования к классификации российских гостиниц
4. Служба бронирования

Контрольная работа № 19

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Принципы функционирования предприятий общественного питания
2. Основы классификации туризма.
3. Основные типы гостиниц. Фирменный стиль гостиницы
4. Служба портье

Контрольная работа № 20

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Организация приготовления пищи
2. Путешествия с целью отдыха и развлечения
3. Характеристика здания гостиницы
4. Служба приема гостей

Контрольная работа № 21

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Типы предприятий питания при гостиницах

2. Деловой (конгрессный, научный) туризм
3. Строительство и реконструкция здания гостиницы
4. Служба горничных

Контрольная работа № 22

по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов заочного отделения

1. Соотношение услуги размещения и услуги питания в разных гостиницах
2. Организованный и неорганизованный туризм
3. Требования к зданиям и сооружениям гостиниц
4. Основные требования к персоналу гостиниц и к средствам размещения.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

При изучении дисциплины «Гостиничный сервис» студенту необходимо проанализировать пути развития гостиничных услуг на различных этапах исторического развития нашей страны, выявить основные трудности на том или ином этапе и пути их решения. Ключевое место занимает изучение современной ситуации в индустрии гостеприимства в контексте глобальных мировых проблем.

Эти знания студенты приобретают, в основном, путем самостоятельного изучения материала. Изучение отдельных разделов курса рекомендуется проводить в такой последовательности:

- а) ознакомление с содержанием тем самостоятельной работы;
- б) внимательное изучение рекомендуемой специальной литературы и краткое конспектирование прочитанного материала;
- в) подготовка докладов, рефератов, эссе.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Управление качеством. Измерение и контроль (измерение процесса выполнения стандартов). Выявление и использование скрытых резервов в работе персонала, технологических процессах.
2. Конкуренция. Разница между отелями. Проверка конкурентов.
3. Гостиничный рынок в г. Новосибирске.
4. Современные тенденции в гостиничной индустрии.
5. Фирменный стиль: одежда, визуальная информация, издания.
6. Документы, определяющие правила и стандарты, принятые в гостинице.
7. Гласные и негласные правила в гостинице.
8. Корпоративные стандарты.

9. Работа в команде (эффективное взаимодействие всех служб и подразделений).
10. Персонал – как выразитель имиджа гостиницы.
11. Управление конфликтами (персонал, гости).
12. Требования, предъявляемые к работе персонала в гостинице.
13. Стандарты обслуживания для всех служб гостиницы.
14. Рынок гостиничных услуг г. Москвы. Современное состояние и перспективы развития.
15. Стандартизация и сертификация гостиничных и ресторанных услуг.
16. Основные функции и особенности деятельности подразделений гостинично - ресторанный предприятия.
17. Мотивация трудовой деятельности в гостинично - ресторанном хозяйстве.
18. Выбор информационной системы управления предприятием индустрии гостеприимства и туризма: основные этапы, особенности и оценка эффективности.
19. Профессиональное обучение персонала индустрии гостеприимства.
20. Глобальные системы бронирования. История развития, способы подключения, особенности применения.

Подготовка и выполнение контрольной работы

Выполнение контрольной работы следует начинать с изучения теоретического материала. Затем нужно продумать поставленный вопрос и изложить его. Обязательно указывается номер варианта, полностью записывается вопрос. Номер варианта определяется по последней цифре зачетной книжки (табл.1).

Таблица 1. Номер контрольной работы по дисциплине «Гостиничный сервис» для студентов всех форм обучения

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0 (5)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 (6)	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2 (7)	19	20	21	22	1	2	3	4	5
3 (8)	6	7	8	9	10	11	12	13	14
4 (9)	15	16	17	18	19	20	21	22	1

Контрольная работа, с присвоенным шифром, подписывается автором и представляется на кафедру «Технологии и товароведения пищевой продукции» в срок проведения сессии, для рецензирования и последующей защиты. В случае замечаний рецензента студент дорабатывает работу и повторно представляет к защите.

Формой контроля по дисциплине «Гостиничный сервис» является экзамен.

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену по дисциплине «Гостиничный сервис»

1. Назовите основные этапы возникновения и развития мирового гостиничного хозяйства.
2. Расскажите о роли деятельности Ц. Рица и Э. Статлер в развитии гостиничных услуг.
3. Гостиничные ассоциации. Их функции и основная деятельность.
4. Гостиничный и туристический бизнес, его место и роль в экономике.
5. Гостиница: определение, типы, характеристика.
6. Охарактеризуйте гостиницу как предприятие гостиничной индустрии.
7. Классификация средств размещения.
8. Предприятия гостиничного типа. Специализированные средства размещения.
9. Коллективные средства размещения.
10. Средства размещения туристов. Их классификация.
11. Типология гостиниц. Назовите и охарактеризуйте основные типы гостиничных предприятий.
12. Назовите основные критерии классификации гостиниц.
13. Системы классификации гостиниц. Назовите основные системы. Приведите пример страны, в которой принята та или иная система.
14. Классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта и по обеспечению питанием
15. Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению и по продолжительности пребывания гостей.
16. Классификация гостиниц по месторасположению и по продолжительности работы. Классификация гостиниц по форме собственности.
17. Особенности системы классификации гостиниц в России. Процедура экспертной оценки российских гостиниц и иных средств размещения.
18. Дайте определение основным понятиям: номерной фонд, номер, койкоместо. Классификация гостиничных номеров по числу мест, по количеству комнат, по назначению.
19. Гостиничный контракт. Определение. Виды контрактов.
20. Контракты по продаже гостиничных услуг индивидуальным клиентам. Запрос на бронирование услуг. Комиссия. Аннуляция. Обязательства
21. Контракты по продаже гостиничных услуг группе клиентов. Запрос на бронирование услуг. Аннуляция. Обязательства
22. Предварительная оплата в форме депозита и задатка.
23. Гарантийные документы на бронирование.
24. Гостиничная услуга: определение и основные виды.
25. Назовите и охарактеризуйте основные процессы, из которых состоят Услуги по предоставлению гостям питания.
26. Гостиничные номера как основной элемент услуги размещения. Основное оборудование.

27. Особенности гостиничных услуг.
28. Назовите основные факторы, влияющие на реализацию гостиничного продукта.
29. Особенности маркетинга гостиничных услуг. Недифференцированный и дифференцированный подход к предоставлению гостиничного продукта.
30. Сегментация рынка гостиничных услуг. Основные этапы сегментации.
31. Основные группы критериев, используемые при проведении сегментации рынка в гостиничном бизнесе.
32. Выбор целевого рынка и его параметры при сегментированном подходе.
33. Организационная структура гостиничного предприятия. Назовите основные службы в гостиничном предприятии.
34. Служба приема и размещения. Характеристика. Основные функции.
35. Основные этапы регистрации гостей по прибытии. Регистрация гостя имеющего бронь. Регистрация гостя, не имеющего предварительной брони.
36. Служба бронирования. Функции. Планирование деятельности гостиницы. Порядок размещения гостей
37. Служба обслуживания. Основные функции. Характеристика некоторых категорий работников службы обслуживания.
38. Служба эксплуатации номерного фонда. Основные функции. Характеристика некоторых категорий работников службы эксплуатации номерного фонда.
39. Служба питания. Условия питания в гостиничном предприятии. Виды завтраков
40. Формы обслуживания, применяемые при организации питания в гостиничном предприятии.
41. Обслуживание в гостиничных номерах. Правила обслуживания гостей в номерах.
42. Служба безопасности. Основные функции.
43. Отдел маркетинга и связей с общественностью. Основные функции.
44. Особенности работы в сфере гостиничного хозяйства. Факторы, оказывающие влияние на предпочтение клиентов.
45. Роль персонал в развитии гостиничного предприятия.
46. Потребители гостиничных услуг. Основные группы потребителей.
47. Женщины как особая категория потребителей гостиничных услуг.
48. Перечислите основные виды организационных структур управления.
49. Линейная структура управления (ЛСУ). Её характеристика.
50. Функциональная структура управления (ФСУ). Её характеристика.
51. Характеристика Линейно-функциональной структуры управления (ЛфСУ).
52. Дивизионные структуры управления (ДСУ).
53. Матричная структура управления (МСУ).
54. Перечислите основные группы помещений и служб, входящих в состав гостиничного предприятия.

55. Жилая группа помещений гостиниц. Функционально -планировочные решения.
56. Вестибюль гостиницы. Зонирование.
57. Предприятия питания в гостиницах. Состав. Характеристика. Особенности размещения.
58. Особенности размещения помещений бытового обслуживания.
59. Санитарно-техническое оборудование в гостиничных предприятиях. Основные параметры тепло и водоснабжения.
60. Системы вентиляции, кондиционирования.
61. Какие виды уборки номеров вы можете назвать. Назовите последовательность операция при ежедневной уборке жилых номеров.
62. Бельевое хозяйство в гостинице.
63. Перечислите требования к материально технической базе гостиниц различной категории.
64. Приведите перечень возможных платных услуг в отеле. Расскажите о зависимости набора дополнительных услуг от уровня отеля.
65. Назовите технологические требования к обеспечению безопасности в гостинице.
66. .Перечислите обязательные бесплатные гостиничные услуги.
67. Принципы размещения предприятий питания при гостинице. Расчет количества мест в предприятии питания. Классификация баров.
68. Обслуживание в гостиничных номерах. Основные принципы.
69. Условия питания и методы обслуживания в гостиничном предприятии
70. Общие требования к планировочному решению предприятий питания в гостинице

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бутко, И. И. Туристический бизнес: основы организации [Текст]: производственно-практическое издание / И. И. Бутко, Е. А. Ситников, Д. С. Ушаков, 2008. - 384 с.
2. Вакуленко Р. Я. Кочкурова Е. А. Управление гостиничным предприятием. [Текст]: Учеб. Пос. М.: Логос, 2008. - 320 с.
3. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Текст]: Учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина // 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К», 2010. – 448 с.
4. Гостиничное и ресторанное дело, туризм / Сборник нормативных документов. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007г.
1. Дурович, А. П.. Организация туризма [Текст] : учеб. пособие / А. П. Дурович, 2009. - 319 с
2. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие/ Федцов В.Г. – М.: «Дашков и К», 2008 год.
3. Меньшикова Г.А.. Экономика и социология непроизводственной сферы. [Текст]: Учебно-методическое пособие. С-Пб., 2001 г., 195с.
4. Ресторанный бизнес в России / И.В. Волкова, Я.И. Миропольский, Г.М. Мумрикова. – 4-е изд. – М.: Флинта: Наука, 2005 год.
5. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
6. Уокер Д. Введение в гостеприимство. [Текст]: Учеб.пос / Рек. УМЦ «Профессиональный учебник» в кач учеб. Пос.я студентов ВУЗов.Под ред: Клебче Г. А. Речицкая Л. В. 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 736 с.
7. . Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса. [Текст]: Учеб пос. 3-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 248 с.
8. Шматько Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство.– М: Март, 2007

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Биолого-технологический факультет

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

По дисциплине «Гостиничный сервис»

Тема: « »

Выполнил(а): студент(ка)гр.

Ф.И.О.

Проверила: к.б.н., доцент

кафедры ТТПП Тарабанова Е.В.

Новосибирск 2021

Составитель

Тарабанова Евгения Викторовна

ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС

Методические указания по выполнению
контрольной и самостоятельной работы