

ББК 81.432.1-7-923+65.431.14p30  
Г 682

Рецензенты:

*А.А. Телегуз*, канд. фил. наук, доцент, кафедры иностранных языков  
Новосибирского военного института имени генерала армии

*И.К. Яковлева* войск национальной гвардии Российской Федерации

*В.Л. Каракчиева*, канд. фил. наук, доцент кафедры иностранных  
языков Новосибирского государственного технического университета

**Гордиенко М.В.**

Г 682 Основные аспекты ресторанного бизнеса. The Basics of  
restaurant business: учебное пособие / М.В. Гордиенко – Ново-  
сибирск: Изд-во НГТУ, 2018. – 80 с.

ISBN 978-5-7782-3753-7

Учебное пособие “The Basics of the Restaurant Business” предназначено для студентов второго курса, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания: профиль: Технология и организация ресторанного сервиса», 38.03.02 «Менеджмент: профиль: Менеджмент в индустрии питания».

Цель пособия – формирование иноязычной коммуникативной компетенции на основе заданного ситуативного профессионально-ориентированного контекста.

Пособие состоит из трёх модулей: Module I. Предприятия общественного питания: Catering Establishments; Module II. Типы ресторанов и их концепция: Restaurant Concepts; Module III. Как начать ресторанный бизнес: How to Start a Restaurant Business.

Каждый раздел пособия содержит тематические текстовые материалы и разработанный к ним комплекс заданий, нацеленный на развитие языковых, речевых и коммуникативных умений и навыков. Изучение тематического материала завершается выполнением заданий творческого характера в устной или письменной форме.

Учебное пособие может использоваться как в аудиторном режиме работы, так и в самостоятельной работе обучающихся.

Работа выполнена на кафедре иностранных языков НГТУ

**ББК 81.432.1-7-923+65.431.14p30**

ISBN 978-5-7782-3753-7

© Гордиенко М.В., 2018

© Новосибирский государственный  
технический университет, 2018

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие .....	3
<b>Модуль 1. Предприятия общественного питания.....</b>	<b>5</b>
Текст А. Основные типы предприятий общественного питания .....	5
Текст В. Что такое пищевая промышленность? .....	10
<b>Модуль 2. Типы ресторанов и их концепция .....</b>	<b>15</b>
Текст А. Определение и примеры разных концепций ресторанного бизнеса.....	15
Текст В. Итальянский ресторан названный лучшим в мире .....	24
Текст С. Абу-Даби открывает « кафе Счастья» для правительства.....	32
Текст D. В Нью-Йорке ресторанные дворики приобретают популярность .....	40
<b>Модуль 3. Как начать ресторанный бизнес .....</b>	<b>45</b>
Текст А. Ценные подсказки о том, как открыть свой ресторанный бизнес .....	45
Текст В. Функции менеджмента в индустрии предприятий общественного питания .....	55
Текст С. Бизнес план по открытию ресторана.....	62
Текст D. Меню.....	69
Текст Е. Факторы, которые необходимо учесть при планировании меню .....	71
Список использованной литературы.....	77