

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:



Первый проректор

Л.А.Омельянович

2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ИННОВАЦИОННЫЕ
ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего профессионального образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения: I очная, (II заочная)

Учебный год: 2018-2019, (2019-2020)

Донецк
2018

Рабочая программа «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях» для студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19 июня 2018 года № 30- 15 с.

Разработчики: Кошавка Ирина Владимировна, ст. преподаватель

И.В. Кошавка

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от "19" июня 2018 года № 30

Заведующий кафедрой

П.А. Заремба

П. А. Заремба

(подпись)

(фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

И. О. декана ФРГБ

Л.В. Крылова

Л. В. Крылова

(подпись)

(фамилия, инициалы)

« 19 » 06

2018года



Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08 2018 года № 1

Председатель

Л.А. Омелянович

Л.А.Омельянович

(подпись)

© Кошавка И.В., 2018 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского», 2018 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
Количество зачетных единиц 2	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	М.1.В.10. Вариативная	
Модулей - 1	Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		I - й	II - й
Индивидуальные научно-исследовательские задания _____ (название)		Семестр	
Общее количество часов - 72		2 – й	3 - й
Количество часов в неделю для очной формы обучения аудиторных - 2 самостоятельной работы студента – 2	Программа высшего профессионального образования Магистратура	Лекции	
		18 час.	10 час.
		Практические, семинарские занятия	
		18 час.	6 час.
		Лабораторные работы	
		Самостоятельная работа	
		36 час.	56 час.
Индивидуальные задания:			
Вид контроля: дифференцированный зачет			

Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения - 36/36

для заочной формы обучения – 16/56

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели: сформировать у студентов представление о понятиях инновация, инновационная деятельность, инновационные процессы, определить место данных понятий в ресторанном бизнесе; формирование у студентов комплекса знаний по вопросам инновационных технологий в сфере ресторанного хозяйства в современных условиях; расширение и углубление у студентов знаний об организации работы ресторана и процесса обслуживания, необходимых для их практической работы; ввести студентов в круг наиболее фундаментальных понятий и проблем теории и практики сервисной деятельности в ресторане; создание системы знаний об особенностях и динамике трансформации форматов предприятий ресторанного хозяйства в соответствии с изменениями ресторанного бизнеса.

Задачи: теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации ресторанного хозяйства; практическая подготовка студентов по обслуживанию потребителей в разноформатных типах предприятий; научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания; ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставления профессиональных услуг в заведениях ресторанного хозяйства.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

В структуре ООП учебная дисциплина М.1.В.10.«Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях» относится к вариативной части профессионального цикла.

Ее изучению предшествует изучение таких дисциплин, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства», «Современные технологии продукции общественного питания». Для успешного овладения материалом студент должен знать классификацию предприятий ресторанного хозяйства, уметь правильно составлять и оформлять меню, анализировать и обрабатывать полученную информацию.

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин, в частности «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Современные методы исследований сырья и продуктов питания», а также успешного прохождения производственных практик и выполнения магистерских диссертаций.

Дисциплина изучается во 2 семестре в объеме: лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов, самостоятельная работа – 90 часов, заканчивается зачетом.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК): способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК): готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1); готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6); способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7); готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

знать: особенности новейших форматов обслуживания и группировки заведений ресторанного хозяйства; современные направления использования пространственных ресурсов производственных помещений и торговых помещений; описание мер формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в мировой и отечественной практике ресторанного хозяйства; особенности обслуживания при организации данного современного формата; перечень консалтинговых услуг кейтеринговой компании для заведений.

уметь: пользоваться нормативной документацией; анализировать организацию работы кейтеринг-бара; разрабатывать карту коктейлей в соответствии с концепцией заведения; составлять эксклюзивного меню коктейлей; рассчитывать потребность в видах и объемах питания потребителей в фан-зонах.

владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; навыками критического восприятия информации; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Сущность инновационного развития и планирования инноваций.

Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг. Становление понятия "инновация" и его основные определения. Классификация инноваций. Функции инноваций. Инновационный процесс.

Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне предприятий ресторанного хозяйства. Механизм управления инновациями. Понятие прогнозирования и планирования. Понятие инноваций в ресторанном бизнесе. Обоснование необходимости внедрения инноваций в ресторанном бизнесе

Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса. Понятие "жизненного цикла" инновации. Жизненный цикл нового продукта. Жизненный цикл новой операции. Стадии инновационной деятельности.

Смысловой модуль 2. Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 4. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства. Новые форматы предприятий ресторанного хозяйства. Предприятия формата FREE FLOW, и их адаптация на отечественном рынке. Современная уличная еда, ее разнообразие. Нейминг в ресторанном бизнесе.

Тема 5. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов. Инновационные виды меню. Составление меню. Внешний вид меню. Управление меню.

Тема 6. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства. Классификация и общие требования к организации деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий. Обслуживание по месту проведения деловых, культурных, общественных мероприятий. Обслуживание участников мероприятий завтраками, обедами, ужинами. Организация питания на выставках и ярмарках.

Смысловой модуль 3. Инновационные формы обслуживания в ресторанном хозяйстве

Тема 7. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар). Классификация кейтерингового обслуживания. Подготовка к полносервисному кейтеринговому обслуживанию. Обслуживание потребителей при предоставлении кейтеринговых услуг. Материально-техническое обеспечение кейтерингового обслуживания. Персонал службы кейтеринга.

Тема 8. Инновационные стандарты обслуживания. Инновации в работе официанта. Инновации в работе руководителя. Инновации в работе шеф-повара. Как не потерять постоянного потребителя?

Тема 9. Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса. Инновационные формы предоставления услуг бармена. Организация работы бариста. Что за профессия "витолье"?

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе*:					всего	в том числе*:				
		л	п	лаб.	инд.	с.р.с		л	п	лаб.	инд.	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. <u>Сущность инновационного развития и планирования инноваций.</u>												
Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	8	2	2			4	8	1	1			6
Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне предприятий ресторанного хозяйства.	8	2	2			4	7	1	-			6
Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.	8	2	2			4	8	1	1			6
Итого по смысловому модулю 1	24	6	6			12	23	3	2			18
Смысловой модуль 2. <u>Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства</u>												
Тема 4. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.	8	2	2			4	9	2	1			6
Тема 5. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.	8	2	2			4	8	1	1			6
Тема 6. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.	8	2	2			4	7	1	-			6
Итого по смысловому модулю 2	24	6	6			12	24	4	2			18

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 3. Инновационные формы обслуживания в ресторанном хозяйстве												
Тема 7. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).	8	2	2			4	10	1	1			8
Тема 8. Инновационные стандарты обслуживания.	8	2	2			4	8	1	1			6
Тема 9. Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса.	8	2	2			4	7	1	-			6
Итого по смысловому модулю 3	24	6	6			12	25	3	2			20
Всего часов	72	18	18			36	72	10	6			56

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не запланированы		

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Разработка организационных программ заведений ресторанного хозяйства современных форматов	2	1
2	Разработка и составление современных инновационных видов меню	4	1
3	Особенности обслуживания при организации мероприятий новых современных форматов	4	1
4	Изучение современных услуг ресторанного хозяйства	4	1
5	Организация работы кейтеринг-бара	2	1
6	Изучение и разработка классификатора специфических услуг заведений ресторанного хозяйства	2	1
	Всего	18	6

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не запланированы		

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Новые форматы современных заведений ресторанного хозяйства и их развитие на отечественном рынке	4	6
2	Современные тенденции внедрения и развитие номенклатуры дополнительных услуг в сфере ресторанной индустрии	4	6
3	Внедрение профессии бариста в ресторанной отрасли Украины. Искусство создания шоколада, шоколадный кейтеринг.	4	6
4	Профессия виталье и фумилье. Основные требования	4	6
5	Сигарный кейтеринг. Культура потребления сигар.	4	6
6	Расчет систем обслуживания: виды раздач, требования унификации и специализации, подбор количества работников и их специализация.	4	6
7	Разработка портфеля бесплатных услуг.	4	6
8	Бесплатные услуги как многовариантный способ повышения имиджа заведения ресторанного хозяйства и возможности создать круг лояльных гостей.	4	6
9	Всего	36	56

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Рабочей программой не предусмотрены.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях: Методические указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализация «Технологии в ресторанном хозяйстве» очной и заочной форм обучения/ Л.В. Крылова, И.В. Кошавка – Донецк: ДонНУЭТ, 2017. – 32с.

2. Крылова Л.В. Инновационные гостинично - ресторанные технологии: Учебное пособие для студентов направлений подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» специализация «Гостиничное и ресторанное дело» очной и заочной форм обучения / Л.В. Крылова, И.В. Кошавка – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 153с.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ТЕМЫ ЭССЕ, РЕФЕРАТОВ

1. Социальные предпосылки и история развития сферы сервиса в России.
 2. Нормативно-правовое регулирование сервисной деятельности.
 3. Перспективные направления совершенствования сферы сервиса в современных условиях.
 4. Использование информационных технологий в сервисной деятельности.
 5. Сервисная деятельность с учетом национальных и других особенностей обслуживания.
 6. Особенности профессионального поведения работника ресторана.
 7. Корпоративная этика ресторана.
 8. Жалобы и конфликты с гостями ресторана.
 9. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана.
 10. Современное состояние и основные направления развития ресторанного сервиса.
 11. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом.
 12. Прогрессивные технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг.
 13. Тенденции развития современного ресторанного сервиса г. Москвы.
 14. Проблемы качества и безопасности услуг в практике ресторанного сервиса.
 15. Современные проблемы в развитии сервисной деятельности.
 16. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей.
 17. Современные системы управления персоналом сферы сервиса.
 18. Система управления залом ресторана и сервисными услугами.
 19. Основные виды корпоративных тренингов в ресторанах.
 20. Инновационные технологии управления обслуживающим персоналом в ресторане.
 21. Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.
 22. Система обслуживания в сервисной деятельности.
 23. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса.
 24. Сервисное взаимодействие в процессе продажи и предоставления услуги.
 25. Конфликты в сфере сервиса и их разрешения.
 26. Воздействие культуры на поведение потребителя. Виды сервисной деятельности.
 27. Перспективы сервиса XXI в.
 28. Место и роль сервисной деятельности в жизнедеятельности человека.
 29. Социальная защита людей в сервисной деятельности.
 30. Роль сервисной деятельности в активизации жизнедеятельности человека.
- *Примечание: порядковый номер реферата соответствует порядковому номеру студента в списке группы.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

1. Основные понятия: сервисная деятельность как наука; сервис; предмет сервисная деятельность; потребность; сервисная деятельность как сфера человеческой деятельности; сфера обслуживания; обслуживание.
2. Основные понятия: качество услуги; качество обслуживания; уровень качества услуги; культура сервиса; контактная зона; предоставление услуги; заказ на услугу; услуга и признаки услуги.
3. Принципы современного сервиса.
4. Виды разновидности услуг и сервисной деятельности.
5. Факторы услуги и виды сервисной деятельности.
6. Организационные основы сервисной деятельности.
7. Дайте определение "инновации".

8. В чем состоят основная и дополнительные функции инноваций?
9. Перечислите основные принципы классификации инноваций.
10. Дайте определение и приведите особенности социальных инноваций.
11. Дайте определение материально-технических инноваций.
12. Что такое продуктовые инновации?
13. Что такое процессные инновации?
14. Приведите виды процессов распространения инноваций.
15. В чем состоит содержание процесса диффузии инноваций?
16. Перечислите основные свойства инноваций.
17. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла инновации.
18. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла продукта.
19. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла технологии.
20. Что такое "рутинизация технологии"?
21. Что такое инновационный процесс и перечислите его основные стадии?
22. Опишите основные действия на стадии производства инновационного процесса.
23. Перечислите основные действия на стадии сбыта (потребления) инновационного процесса.
24. Классификация признаки предприятий сервиса.
25. Особенности сервисных предприятий.
26. Показатели эффективности деятельности сервисной организации.
27. Персонал сервисной организации и их понятие.
28. Поведение потребителя и сервисное взаимодействие.
29. Ролевые отношения в сервисном взаимодействии.
30. Социально культурные характеристики.
31. Социально-профессиональные группы.
32. Демографические группы.
33. Социально-психологические характеристики.
34. Нормативно-правовые аспекты сервисной деятельности.
35. Лицензирование сервисной деятельности.
36. Сертификация работ и услуг, цель сертификации, основные требования при сертификации.
37. Понятие сертификата соответствия, ее виды и уровни.
38. Выдача сертификата соответствия.
39. Стандартизация и ее задачи.
40. Ресторанный сервис и основные тенденции ресторанного сервиса.
41. Месторасположение и ассортиментная политика.
42. Ресторанный сервис и его характеристика.
43. Задачи ресторатора.
44. Рестораны как субъекты инфраструктуры рынка.
45. Характеристика франчайзинга, франшизы, мастер франчайзинга, роялти и проверки ресторанов франчайзером.
46. Особенности создания ресторанных цепей.
47. Особенности и характеристики независимых ресторанов.
48. Особенности и характеристики сетевых ресторанов.
49. Особенности и характеристики демократичных ресторанов.
50. Ресторан в глазах потребителя и различие.
51. Ассортиментная политика и основные особенности создания рентабельного предприятия.
52. Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного сервиса.
53. Последовательность согласования при открытии и создании предприятий общественного питания.
54. Государственная регистрация юридического лица и кадровая политика ресторана.

55. Классификация ресторанов по ГОСТ.
 56. Классификация ресторанов по количеству звезд.
 57. Классификация ресторанов по ценовой политике.
 58. Перечень документов обеспечивающих создание условий безопасности услуг.
 59. Организационные основы сервисной деятельности.
 60. Особенности организации и функционирования сервисных организаций.
 61. Специфика культуры ресторанного сервиса.
 62. Рестораны: виды, классы, основные требования.
 63. Структура и классификация услуг ресторана. Правила оказания услуг.
 64. Технология работы с персоналом.
 65. Производственная деятельность ресторана.
 66. Система управления залом ресторана и сервисными услугами.
 67. Виды торговых помещений ресторана, их назначение, оснащение.
 68. Структурирование карты вин и сигарной карты.
 69. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания.
 70. Методы подачи блюд.
 71. Организация процесса обслуживания потребителей в зале.
 72. Основы международной практики обслуживания.
 73. Сервисные направления при сервировке стола.
 74. Способы предложения блюд и напитков по новым технологиям.
 75. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.
 76. Дипломатические приемы: виды, особенности организации.
 77. Сервисные технологии проведения банкета с полным обслуживанием.
 78. Сервисные технологии проведения банкета с частичным обслуживанием.
 79. Сервисные технологии проведения банкета-коктейля.
 80. Сервисные технологии проведения банкета-чая.
 81. Особенности обслуживания тематических мероприятий.
 82. Ускоренные формы обслуживания: шведский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.
 83. Технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг.
 84. Виды меню, их характеристика. Требования к составлению и оформлению.
 85. Мерчандайзинг в ресторанном сервисе.
 86. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах.
 87. Правовое регулирование отношений в сервисной деятельности.
 88. Современные технологии проведения банкета-фуршета.
 89. Инновационная технология управления персоналом ресторана.
 90. Использование тренингов и ролевых игр в вопросах управления и развития персонала ресторана.
 91. Мотивация и оценка деятельности обслуживающего персонала ресторана.
 92. Совершенствование сервисной деятельности в ресторане.
 93. Перечень документов обеспечивающих создание условий безопасности услуг.
 94. Стандартизация и сертификация в ресторанном сервисе.
 95. Новшества в работе официанта. Основные ошибки в работе шеф-повара. Инновации в работе руководителя.
 96. Пути внедрения профессии виталье (фумилье) и культуры потребления сигар на рынке ресторанных услуг.
 97. Пути внедрения профессии "тепан – повар".
 98. Бариста, характеристика профессии, основные требования и профессиональные обязанности.
 99. Флейринг, характеристика, принципы организации.
 100. Сомелье, его обязанности, правила, основные методы и формы работы.
- *Примечание: вопросы к зачету для студентов заочной формы обучения.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма в балах
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль №3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
10	10	10	10	15	10	10	15	10	100

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля 1

T4, T5, T6 – темы смыслового модуля 2

T7, T8, T9 – темы смыслового модуля 3

Шкала оценивания: национальная и ECTS

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
F	0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях: Методические указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализация «Технологии в ресторанном хозяйстве» очной и заочной форм обучения/ Л.В. Крылова, И.В. Кошавка – Донецк: ДонНУЭТ, 2017. – 32с.

Дополнительная

- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
8. Крылова Л.В. Инновационные ресторанные технологии: Электронный конспект лекций для студентов направлений подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» специализация «Гостинично-ресторанное дело» очной и заочной форм обучения / Л.В. Крылова, И.В. Кощавка – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. – 153с.
9. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300с.

Электронные ресурсы

1. Крылова Л.В. Инновационные ресторанные технологии: Электронный конспект лекций для студентов направлений подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» специализация «Гостинично-ресторанное дело» очной и заочной форм обучения / Л.В. Крылова, И.В. Кощавка – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. – 153с.
2. Кощавка И.В., А. П. Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях. Дистанционный курс в системе Moodle, 2017г.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://xn--90ax2c.xn--plai/>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
2. Научная библиотека ГО ВПО «ДонНУЭТ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://catalog.donnuet.education/>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
3. Кулинарный блог [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.zavtraka.net/>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://hogesa.ru/> - Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
5. Журнал о рознице и инновациях [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.retail-loyalty.org/> - Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
6. Все о ресторанном бизнесе России [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.e.vkusov.net/> . - Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория и специализированная лаборатория 3631 для проведения практических занятий. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Кошавка Ирина Владимировна	Старший преподаватель	Донбасская государственная академия строительства и архитектуры, 2000г., «Промышленное и гражданское строительство», инженер-строитель		Институт последипломного образования ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского, Администрирование Модуля «Деканат» системы Moodle Свидетельство о повышении квалификации 12СПК 997462 от 26.12.14г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология и организация общественного питания».