Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:00:25
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01 СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ИННОВАЦИОННЫЕ ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Образовательная программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Магистерская программа: ---

Факультет ресторанно- гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 1 курс
заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины Б1.В.01 «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Кощавка Ирина Владимировна, к.э.н., доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» февраля 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

_____ Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Кощавка И.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Магистерская программа
---------</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 1,84</td><td rowspan="12">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>54,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>0,8 часа</td><td>0,9 часа</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачёт, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачёт</td><td>Зачёт</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – **30/40,95**
для заочной формы обучения – **14/54,85**

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: 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 дисциплины: 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 выполнение функции обслуживания; ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставление профессиональных услуг в заведениях ресторанного хозяйства.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.01 «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Ее изучению предшествует изучение таких дисциплин, как Б1.О.03 «Методология и методы научных исследований», Б1.О.07 «Экономика и организация предпринимательской деятельности», Б1.О.12 «Современные методы исследований сырья и продуктов питания». Для успешного овладения материалом студент должен знать классификацию предприятий ресторанного хозяйства, владеть компьютерными программами офиса Windows, уметь правильно составлять и оформлять меню, анализировать и обрабатывать полученную информацию.

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин, в частности Б1.О.08 «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», Б1.О.10 «Технология специальных продуктов», Б1.В.04 «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)», а также успешного прохождения производственных практик и выполнения магистерских диссертаций.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений вобласти производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1.$_{ПК-8}$. Анализирует и систематизирует информацию в областипроектных технологий; ИДК-2.$_{ПК-8}$. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

В результате изучения 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Сущность инновационного развития и планирования инноваций.
Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.
Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне предприятий ресторанного хозяйства.
Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.

Смысловой модуль 2. Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства.
Тема 4. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.
Тема 5. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.
Тема 6. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.
Смысловой модуль 3. Инновационные формы обслуживания в ресторанном хозяйстве
Тема 7. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).
Тема 8. Инновационные стандарты обслуживания.
Тема 9. Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях												
Смысловой модуль 1. Сущность инновационного развития и планирования инноваций.												
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.	7	1	1	-	5	-	7	1	-	-	-	6
Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.	7	1	1	-	5	-	7	-	1	-	-	6
Итого по смысловому модулю 1	**22**	**4**	**4**	**-**	**14**	**-**	**22**	**2**	**2**	**-**	**-**	**18**
Смысловой модуль 2. Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства												
Тема 4. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.	8	2	2	-	4	-	7	1	-	-	6	-
Тема 5. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.	8	2	2	-	4	-	8	-	2	-	6	-
Тема 6. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.	8	2	2	-	4	-	9	1	2	-	6	-
Итого по смысловому модулю 2	**24**	**6**	**6**	**-**	**12**	**-**	**24**	**2**	**4**	**-**	**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).	9	2	2	-	5	-	8	1	1	-	6	-
Тема 8. Инновационные стандарты обслуживания.	8	2	1	-	5	-	7	-	1	-	6	-
Тема 9. Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса.	7,95	2	1	-	4,95	-	7,85	1	-	-	6,85	-
Итого по смысловому модулю 3	**24,95**	**6**	**4**	**-**	**14,95**	**-**	**22,85**	**2**	**2**	**-**	**18,85**	**-**
Всего по смысловым модулям	**70,95**	**16**	**14**	**-**	**40,95**	**-**	**68,85**	**6**	**8**	**-**	**54,85**	**-**
Катт	**0,8**	-	-	-	-	**0,8**	**0,9**	-	-	-	-	**0,9**
СРэк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк	**0,25**	-	-	-	-	**0,25**	**0,25**	-	-	-	-	**0,25**
Контроль	-	-	-	-	-	-	**2**	-	-	-	-	**2**
Всего часов	**72**	**16**	**14**	-	**40,95**	**1,05**	**72**	**6**	**8**	-	**54,85**	**3,15**

Примечания:
1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	2	1
2	Прогнозирование и планирование нововведений на уровне предприятий ресторанного хозяйства.	1	-
3	Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.	1	1
4	Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.	2	-
5	Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.	2	2

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
6	Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.	2	2
7	Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).	2	1
8	Инновационные стандарты обслуживания.	1	1
9	Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса.	1	-
	Всего	**14**	**8**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	4	6
2	Прогнозирование и планирование нововведений на уровне предприятий ресторанного хозяйства.	5	6
3	Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.	5	6
4	Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.	4	6
5	Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.	4	6
6	Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.	4	6
7	Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).	5	6
8	Инновационные стандарты обслуживания.	5	6
9	Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса.	5,95	6,85
	Всего	**40,95**	**54,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере…

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (тема 4) - презентация (реферат) (тема 1) - практическая работа (темы 1,3,4,6,9) - тестирование (ТМК 1, ТМК 2, ТМК 3)	 10 10 10 10	 10 10 50 30
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - контрольная работа - практические работы (тема 1,2,4) - тестирование (ТМК 1, ТМК 2, ТМК 3)	 40 10 10	 40 30 30
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы 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.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль №3			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	
10	**10**	**10**	**10**	**15**	**10**	**10**	**15**	**10**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86289.html

2. Кощавка, И. В. Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», очной и заочной форм обучения / И. В. Кощавка ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела . ─ Донецк :ДонНУЭТ, 2020 . ─ Локальная компьютерная сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная

1. Дмитриева, Е. Л. Управление инновациями : учебное пособие / Е. Л. Дмитриева, О. В. Коробова, Е. М. Королькова. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2024. — 81 с. — ISBN 978-5-8265-2773-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/145350.html

2. Кощавка И.В. Специальные и инновационные виды обслуживания [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной и заочной форм обучения / И. В. Кощавка; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст. дан. (1файл: 8,15 МБ). - Донецк : ДонНУЭТ, 2021. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

3. Гунькин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Суслянок. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116125.html

4. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/75698.html

Электронные ресурсы

1. Кощавка И.В. Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях питания: [Электронный ресурс] : конспект лекций / И. В. Кощавка . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2024 . ─ Учебно-методический комплекс дисциплины.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru– Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/– Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/– Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com– Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru– Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru– Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/– Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php– Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education– Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины Б1.В.01 «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

1. 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.

2. Читальный зал библиотеки №7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет и доступом к электронно-библиотечной системе.

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

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Кощавка Ирина Владимировна	По основному месту работы	Должность – декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание - отсутствует	1. Высшее, Промышленное и гражданское строительство, инженер-строитель 2. Высшее, Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело), квалификация Менеджер (управляющий) по административной деятельности 3.Диплом кандидата наук КАН№040272	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005433 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 2. Удостоверение о повышении квалификации №7220240338983, 30.11.2024 «Методика антикорупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень 3. Сертификат о ПК №0563, 24.03.2025г., «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», 16 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 4. Удостоверение о ПК ШБиМК/К-5310, 04.12.2025г., «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 16 часов, ФГАОУ ВО "Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел РФ", Москва

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
				5. Удостоверение о ПК 25-5890, 04.12.2025г., «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма», ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет", Ставрополь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01 «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование)

Магистерская программа:: -
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате изучения дисциплины обучающийся 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.

В результате изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений вобласти производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1.$_{ПК-8}$. Анализирует и систематизирует информацию в областипроектных технологий; ИДК-2.$_{ПК-8}$. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Сущность инновационного развития и планирования инноваций.

Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.

Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.

Смысловой модуль 2. Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 4. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 5. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.

Тема 6. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 3. Инновационные формы обслуживания в ресторанном хозяйстве
Тема 7. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).
Тема 8. Инновационные стандарты обслуживания.
Тема 9. Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса.

Форма промежуточной аттестации: зачёт
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Кощавка Ирина Владимировна, к.э.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела
Дегтярева Яна Владимировна, к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО