Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e14...

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
(подпись)
«25» марта 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ В НОМЕРАХ

(шифр и название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Организация услуг питания в номерах» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, разработана в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.»

Разработчик: Дыбок Валентина Владимировна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20__» ____02_____ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

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

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

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

Дата «_24___» ____02____ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

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

© Дыбок В.В., 2026год
© 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, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>43.00.00 Сервис и туризм</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
<u>Гостинично-ресторанное дело</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>IV - й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов –144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 5</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>96,95 час.</td><td>124,55 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **<u>46/96,95</u>**

для заочной формы обучения – **<u>16/124,55</u>**

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

подготовка выпускников, способных оперативно, обоснованно и с минимальным риском принимать решения по организации услуг питания в номерах гостиниц различного вида и класса комфортности, внедрять в практику работы организаций и предприятий сервиса прогрессивные методы и формы обслуживания проживающих в номерах

Задачи дисциплины:

обеспечение студентов теоретическими и практическими знаниями, умениями и навыками; изучение методов организации и реализации услуг питания в процессе проживания клиентов в гостиничных предприятиях с учетом фактической результативности работы; обсуждение влияния конкуренции на повышение роли услуг питания в сервисе в процессе проживания клиента в гостиничном комплексе как одной из наиболее важных его составляющих сфер.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02_«Организация услуг питания в номерах» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Организация работы предприятий питания», «Организация гостиничного хозяйства», "Организация работы сомелье", «Национальный ресторанный сервис».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии», «Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве», «Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства».

*С*одержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения практической подготовки на предприятиях общественного питания, выполнению курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

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-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service; правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд; правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы; правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях; правила заполнения документации на продукцию, подаваемую в номера в гостинице; правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей; государственные стандарты туристского и экскурсионного обслуживания; инновационные технологии в обслуживании услугами питания в номерах;

уметь: оформлять документы по приему заказа из номеров; организовывать оказание персональных и дополнительных услуг в номерах; контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей; комплектовать сервировочную

тележку room-service, производить сервировку столов; осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание; проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости; составлять акты на списание инвентаря и оборудования; обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с различными видами оборудования;

владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы бара; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продуктов питания.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Сущность организации услуг питания в гостинице

Тема 1. Общая характеристика службы Room service

Тема 2. Сотрудники службы Room service

Смысловой модуль 2. Организация обслуживания в номерах.

Тема 3. Прием заказа.

Тема 4 Передача заказа на выполнение заказа службой Room service.

Тема 5. Организация подготовки предметов для выполнения заказа услуг питания в номере

Тема 6. Обслуживание потребителей службой Room servicев номерах

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						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. Организация услуг питания в номерах												
Смысловой модуль 1. **Сущность организации услуг питания в гостинице**												
Тема 1. Общая характеристика службы Room service	**19**	**2**	**4**	**-**	**13**	**-**	**22**	**1**	**1**	**-**	**20**	**-**
Тема 2. Сотрудники службы Room service	**22**	**4**	**4**	**-**	**14**	**-**	**22**	**1**	**2**	**-**	**19**	**-**
Итого по смысловому модулю 1	**41**	**6**	**8**	**-**	**27**	**-**	**44**	**2**	**3**	**-**	**39**	**-**
Смысловой модуль 2. **Организация обслуживания в номерах.**												
Тема 3 Передача заказа на выполнение заказа службой	**19**	**2**	**4**	**-**	**13**	**-**	**22**	**1**	**1**	**-**	**20**	**-**

Room service.												
Тема 4. Организация подготовки предметов для выполнения заказа услуг питания в номере	**23**	**2**	**6**	**-**	**15**	**-**	**23**	**1**	**1**	**-**	**21**	**-**
Тема 5. Обслуживание потребителей службой Room servicев номерах	**32,85**	**2**	**4**	**-**	**26,95**	**-**	**26,55**	**2**	**1**	**-**	**23,55**	**-**
Тема 6 Передача заказа на выполнение заказа службой Room service.	**23**	**4**	**4**	**-**	**15**	**-**	**25**	**2**	**2**	**-**	**21**	**-**
Итого по смысловому модулю 2	**99,85**	**12**	**24**	**-**	**69,95**	**-**	**96,55**	**6**	**5**	**-**	**85,55**	**-**
Катт	**0,8**					**0,8**	**1,2**					**1,2**
СРэк	**-**					**-**	**-**					**-**
ИК	**-**					**-**	**-**					**-**
КЭ	**-**					**-**	**-**					**-**
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**					**2**
Всего часов:	**144**	**16**	**30**	**-**	**96,95**	**1,05**	**144**	**8**	**8**		**124,55**	**3,45**

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 И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Общая характеристика службы Room service	4	1
2	Сотрудники службы Room service	4	2
3	Передача заказа на выполнение заказа службой Room service.	4	1
4	Организация подготовки предметов для выполнения заказа услуг питания в номере	6	1
5	Обслуживание потребителей службой Room servicев номерах	4	1

6	Передача заказа на выполнение заказа службой Room service.	4	2
Всего:		30	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Общая характеристика службы Room service	13	20
2	Сотрудники службы Room service	14	19
3	Передача заказа на выполнение заказа службой Room service.	13	20
4	Организация подготовки предметов для выполнения заказа услуг питания в номере	15	21
5	Обслуживание потребителей службой Room servicesв номерах	26,95	23,55
6	Передача заказа на выполнение заказа службой Room service.	15	21
Всего:		96,55	124,55

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;
- 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;
- зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Зачет, экзамен могут 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 учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1,2, 4)	5	15
- реферат и презентация (темы 5,6)	10	20
- практическая работа (тема 3)	15	15
- ТМК 1	25	25
- ТМК 2	25	25
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Примечание 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	40	40
- ТМК 1	30	30
- ТМК 2	30	30
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ

1. Каковы основные функции предприятия общественного питания?
2. Назовите основные формы обслуживания туристов услугами питания.
3. Какие услуги предлагают гостям предприятия общественного питания?
4. Какова доля дохода от реализации блюд и напитков в общем доходе гостиничного предприятия?
5. Какие виды питания входят в полупансион?
6. Назовите основные службы гостиницы.
7. Какие формы питания могут быть указаны в туристской путевке?
8. Может ли быть изменено оплаченное заранее питание по желанию?
9. Входит ли в стоимость номера питание проживающих в гостинице?
10. За что несет ответственность заведующий производством предприятия общественного питания?
11. Каким образом происходит оплата за услуги мини-бара?
12. Какие услуги предлагаются рестораном при обслуживании гостей питанием в номерах?
13. Каким образом осуществляется система снабжения ресторана продуктами?
14. Чем определяется процесс ценообразования в ресторане гостиницы?
15. Какие существуют формы и виды расчетов с гостями за питание внутри гостиничного комплекса?
16. Что входит в состав континентального завтрака?
17. В какое время обычно предлагают завтрак гостиничные рестораны?
18. Какой вид обслуживания питанием предоставляет гостиница при обслуживании участников съездов и конференций
19. Что такое санитарная книжка?
20. Какие типы предприятий общественного питания Вы знаете?
21. Какие факторы нужно учитывать при подборе предприятия питания для группы туристов?
22. Какой законодательный акт регулирует сертификацию услуг предприятий общественного питания в настоящее время?
23. Что такое пропускная способность ресторана?
24. Какова роль меню в производственной деятельности предприятия общественного питания?
25. Что предлагает посетителям ресторана винная карта?
26. На какие типы подразделяются меню по частоте использования?
27. Какие основные требования предъявляются к оформлению меню?
28. Каковы особенности детского меню?

12 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
20	**20**	**15**	**15**	**15**	**15**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – 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. Рославцева Е.А. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс] : Учебное пособие для студентов очн. и заочн. форм обучения направления подгот. 43.03.02 Туризм / Е. А. Рославцева ; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. туризма. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

1. Куценко, Е.В. Организация гостиничного хозяйства : часть 1 : учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной форм обучения / Е.В. Куценко ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела . ─ Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . ─ 192, [1] с. : рис., табл.
2. Куценко, Е.В. Организация гостиничного хозяйства : часть 2 : учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостиничноресторанное дело) очной и заочной форм обучения / Е.В. Куценко, А.А. Кульбида ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела . ─ Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . ─ 184, [1] с. : рис., табл.

Учебно-методические издания:

1. Куценко, Е. В. Организация гостиничного хозяйства : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, очной и заочной форм обучения / Е. В. Куценко, А. А. Кульбида ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. Часть 1 . ─ Донецк: ДОННУЭТ, 2021 . ─ 92 с.
2. Куценко, Е. В. Организация гостиничного хозяйства : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, очной и заочной форм обучения / Е. В. Куценко, А. А. Кульбида ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. Часть 2 . ─ Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . ─ 136 с

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL:http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.
2. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 –. – URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://e.lanbook.com/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2024. – URL:https://polpred.com. – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017 –. – URL:https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

9. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издательский дом «Информио», 2009 –. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

10. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006–. – URL:https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL:http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

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

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL:https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000–2024. – URL:https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL:http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. – Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL:https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебно-лабораторное оборудование для проведения практических занятий: - плакаты и таблицы по дисциплине «Организация услуг питания в номерах»;

2. Технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов: - мультимедийное оборудование; - видеофильмы.

3. Специализированный кабинет «Организации обслуживания» Преподаватель имеет возможность проводить лекции, лабораторные 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.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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*
Дыбок Валентина Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, технология питания, магистр по технологии питания	1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0001401 от 29.11.2024, «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005466 от 25.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 3. Удостоверение о повышении квалификации № 692417488766 от 04.03.2025 г., «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет», г. Тверь. 4. Удостоверение о повышении квалификации 7743 5140726, 16.06.2025 «Организация проектной деятельности в воспитательной работе педагога высшего образования . 74 часа. МОО "Лига Преподавателей Высшей Школы", Москва 5. Удостоверение о повышении квалификации ПК 0009604, 17.11.2025. Разработка международного туристического продукта региона в контексте развития приоритетных видов туризма на основе анализа ресурсной базы региона (Красноярский край, культурно-познавательный, экологический, промышленный и гастрономический туризм). 362 часа АНО "Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства", Санкт-Петербург. 6. Удостоверение о ПК ШБиМК/Д-2026, 04.12.2025 Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма. 16 ч. ФГАОУ ВО "Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел РФ", Москва

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ В НОМЕРАХ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 4 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service; правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд; правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы; правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях; правила заполнения документации на продукцию, подаваемую в номера в гостинице; правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей; государственные стандарты туристского и экскурсионного обслуживания; инновационные технологии в обслуживании услугами питания в номерах;

уметь: оформлять документы по приему заказа из номеров; организовывать оказание персональных и дополнительных услуг в номерах; контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей; комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов; осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание; проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости; составлять акты на списание инвентаря и оборудования; обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с различными видами оборудования;

владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы бара; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продуктов питания.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующи нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1 Сущность организации услуг питания в гостинице

Тема 1. Общая характеристика службы Room service

Тема 2. Сотрудники службы Room service

Смысловой модуль 2. Организация обслуживания в номерах.

Тема 3. Прием заказа.

Тема 4 Передача заказа на выполнение заказа службой Room service.

Тема 5. Организация подготовки предметов для выполнения заказа услуг питания в номере

Тема 6. Обслуживание потребителей службой Room servicев номерах

Форма промежуточной аттестации: _____зачет_____
(зачет с оценкой, экзамен)

Разработчик:
Дыбок В.В., ст. преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

Зав. кафедрой
сервиса и гостиничного дела
Дегтярева Я.В., к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)