Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:09:54
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfe392f7224a676a271b2

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)
«28» февраля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование)
Профиль: _____
(наименование)
Факультет ресторанного гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины Организация обслуживания на предприятиях питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024г. - для очной формы обучения;

- в 2024г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Крылова Людмила Вячеславовна, д.э.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_22__» ____02_____ 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева_____

(подпись) (инициалы, фамилия)

КАФЕДРА СЕРВИСА ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

_____ И.В. Кощавка_____

(подпись) (инициалы, фамилия)

РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

Дата «_26___» ____02_____ 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель_____ Л.В. Крылова_____

(подпись) (инициалы, фамилия)

©Крылова Л.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="3">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Модулей – 1
Смысловых модулей – 2
Общее количество

часов –108</td><td rowspan="2">Профиль
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>4- й</td><td>5 - й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3
самостоятельной работы обучающегося – 1,45</td><td rowspan="2">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>18час.</td><td>6- час.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>36час.</td><td>6-час.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>26,1 час.</td><td>84,7- час.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>3 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **54/26,1**

для заочной формы обучения – **12/84,7**

1.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи учебной дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды; привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания; обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.07 «Организация обслуживания на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: Ее изучению предшествует изучение таких дисциплин, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях питания», «Санитария гигиена», «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Теплотехника», «Основы охраны труда». Для успешного овладения материалом студент должен знать технологию приготовления продукции общественного питания, владеть компьютерными программами офиса Windows. уметь выполнять графические схемы и правильно их оформлять, анализировать и обрабатывать полученную информацию.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин, в частности «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», «Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве», «Барное дело», «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения», «Пищевые и диетические добавки», «Экономика предприятий ресторанного хозяйства», а также успешного прохождения производственных практик и выполнения курсовых работ и дипломного проекта.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1$_{ПК-6}$ Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2$_{ПК-6}$ Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИДК-3$_{ПК-6}$ Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основы организации заведений ресторанного хозяйства как важного звена сферы услуг;

общие принципы организации системы обслуживания в ресторанном хозяйстве; характеристика и классификация видов, методов и форм обслуживания потребителей в ресторанном хозяйстве;

особенности обслуживания различных контингентов потребителей.

уметь: организовывать и моделировать процесс обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства;

организовывать обслуживание потребителей во время проведения специальных мероприятий, в местах отдыха, на пассажирском транспорте и т.п.;

организовывать процесс обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях ресторанного хозяйства и вне залов предприятий;

рационально организовывать труд в заведениях ресторанного хозяйства;

планировать производственную деятельность на предприятиях питания.

владеть: организацией технологического процесса обслуживания на предприятиях питания различных типов;

сервировки стола согласно этикету;

складывания салфеток, накрывания столов скатертью;

подачи блюд с соблюдением всех правил этикета;

обслуживания потребителей согласно правилам этикета;

профессионального поведения производственного и обслуживающего персонала предприятий ресторанного хозяйства.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 <u>Номенклатура услуг и общие требования к организации обслуживания в предприятиях питания</u>

Тема 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания

Тема 2. Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания

Тема 3. Материально- техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания

Смысловой модуль 2 <u>Обслуживание торжественных мероприятий на предприятиях питания</u>

Тема 6. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания

Тема 7. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.

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[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Организация обслуживания на предприятиях питания												
Смысловой модуль 1. Номенклатура услуг и общие требования к организации обслуживания в предприятиях питания												
Тема 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания	**9**	**2**	**4**	**-**	**-**	**3**	**14**	**1**	**1**	**-**	**-**	**12**
Тема 2. Характеристика	**9**	**2**	**4**	**-**	**-**	**3**	**14**	**1**	**1**	**-**	**-**	**12**

торговой структуры предприятий общественного питания												
Тема 3. Материально-техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания	**11**	**2**	**6**	**-**	**-**	**3**	**17**	**1**	**1**			**15**
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**9**	**2**	**4**	**-**	**-**	**3**	**17**	**1**	**1**			**15**
Тема 5. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания	**16**	**4**	**10**	**-**	**-**	**2**	**17**	**1**	**1**			**15**
Итого по смысловому модулю 1	**54**	**12**	**28**	**-**	**-**	**14**	**79**	**5**	**5**	**-**	**-**	**69**
Смысловой модуль 2. Обслуживание торжественных мероприятий на предприятиях питания												
Тема 6. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания	**16,1**	**4**	**6**	**-**	**-**	**6,1**	**9,7**	**0,5**	**0,5**	**-**	**-**	**8,7**
Тема 7. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.	**10**	**2**	**2**	**-**	**-**	**6**	**8**	**0,5**	**0,5**	**-**	**-**	**7**
Итого по смысловому модулю 2	**26,1**	**6**	**8**	**-**	**-**	**12,1**	**17,7**	**1**	**1**	**-**	**-**	**15,7**
Всего часов по смысловым модулям	**108**	**18**	**36**	**-**	**-**	**26,1**	**108**	**6**	**6**	**-**	**-**	**84,7**
Катт	0,9	-	-	-	0,9	-	0,9	-	-	-	0,9	-
СРэк	24,6				24,6							
ИК												
КЭ	2				2		2				2	
Каттэк	0,4				0,4		0,4				0,4	
Контроль	-						8				8	
Всего часов	**108**	**18**	**36**		**1,15**	**26,1**	**108**	**6**	**6**		**11,3**	**84,7**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 1.** Основы организации деятельности предприятий общественного питания	4	1
2	**Тема 2.** Характеристика торговой структуры	4	1

	предприятий общественного питания		
3	**Тема 3.** Материально- техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания	6	1
4	**Тема 4.** Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	1
5	**Тема 5.** Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания	10	1
6	**Тема 6.** Организация и проведение банкетов на предприятиях питания	6	0,5
7	**Тема 7.** Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.	2	0,5
Всего:		36	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - - не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 1.** Основы организации деятельности предприятий общественного питания	3	12
2	**Тема 2.** Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания	3	12
3	**Тема 3.** Материально- техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания	3	15
4	**Тема 4.** Информационное обеспечение процесса обслуживания	3	15
5	**Тема 5.** Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания	2	15
6	**Тема 6.** Организация и проведение банкетов на предприятиях питания	6,1	8,7
7	**Тема 7.** Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.	6	7
Всего:		26,1	84,7

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

В ходе реализации учебной 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 промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной 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 :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2

- доклад (темы 2)	3	3
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	10	10
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- реферат (темы 2)	3	3
- презентация (тема 3)	5	5
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	15	15
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- реферат (темы 2)	3	3
- презентация (тема 3)	5	5
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	15	15
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- доклад (темы 2)	3	3
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	10	10
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- реферат (темы 2)	3	3
- презентация (тема 3)	5	5
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	15	15
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- реферат (темы 2)	3	3
- презентация (тема 3)	5	5
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	15	15
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Торговые помещения, и их оснащение
2. Характеристика столовой посуды, стекла, белья
3. Фарфоровая и фаянсовая посуда
4. Характеристика металлической посуды
5. Характеристика основных и вспомогательных столовых приборов

6. Характеристика стеклянной посуды
7. Характеристика столового белья
8. Подготовка торговых помещений к обслуживанию потребителей
9. Предварительное сервировки столов.
10. Информационное обеспечение процесса обслуживания
11. Средства информации
12. Назначение и принципы составления меню
13. Карта вин ресторана
14. Карта коктейлей ресторана
15. Интерактивное меню ресторана
16. Организация обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
17. Основные элементы обслуживания
18. Основные методы подачи блюд в ресторане
19. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок
20. Правила подачи горячих закусок
21. Правила подачи супов
22. Правила подачи вторых блюд
23. Правила подачи сладких блюд
24. Правила подачи горячих напитков
25. Правила подачи холодных напитков
26. Правила подачи кондитерских изделий
27. Правила этикета и нормы поведения за столом
28. Подача табачных изделий
29. Расчет с потребителями
30. Методы и формы обслуживания, их характеристика
31. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле
32. Характеристика заведений ресторанного хозяйства при отеле
33. Организация питания
34. Организация «шведского стола (линии)»
35. Организация ускоренных видов питания
36. Особенности обслуживания в номерах
37. Особенности функционирования мини-бара
38. Виды дипломатических приемов
39. Официальные и неофициальные приемы
40. Приемы без размещения за столом
41. Приемы с рассадкой за столом
42. Неофициальные приемы
43. Подготовка и проведение дипломатических приемов

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><td colspan="7">Текущее тестирование и самостоятельная работа</td><td></td><td>Итоговый тест (экзамен)</td><td>Сумма в баллах</td></tr>
<tr><td colspan="5">Смысловой модуль № 1</td><td colspan="2">Смысловой модуль № 2</td><td rowspan="3">40</td><td rowspan="3">60</td><td rowspan="3">100</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>10</td><td>5</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2, ... Т7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Крылова Л.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 1): учебное пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк. 2017. - 206 с

2. Антонова В.А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания (часть 2): учебное пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», направления подготовки «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / В.А., Антонова, Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк. 2018.- 198с.

Дополнительная

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. 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. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

Электронные ресурсы

1. Ресторанный сервис=Restaurantservice / сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. – 2-е изд., стер. – Москва : Издательство «Флинта», 2016. – 329 с.
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 416 с.
3. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело / Н.В. Кацерикова ; ред. Н.В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые, и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.
9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Мультимедийные проекторы кафедры гостиничного и ресторанного дела (2 шт.) с ноутбуками (2 шт.)
2. Мультимедийная аппаратура, установленная стационарно в ауд. 3531, 3534.
3. Электронные слайды по дисциплине «Организация обслуживания на предприятия питания».

17. 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)
Крылова Людмила Вячеславовна	Проректор по учебно-методической работе	Донецкий государственный коммерческий институт, 1997г., «Технология общественного питания», инженер-технолог	Доктор экономических наук по специальности 08.00.05-Экономика и управление народным хозяйством (по отраслям сферы деятельности, в т.ч.: маркетинг) «Агромаркетинг на этапе адаптации к изменяющимся рыночным условиям»	1. Удостоверение о повышении квалификации 24 178633 Регистрационный номер 8633 от 05.06.2024 «Проектирование и организация инклюзивного образования», 16 ч., 25.04.2024-15.05.2024г., ФГАОУ ВО «РУДН» 2. Удостоверение о повышении квалификации 612400044659 Регистрационный номер 1-25264, 17.10.2024 «Стратегическое управление программами развития университетов для обеспечения научно-технологического суверенитета Российской Федерации», 16 ч., 15.10.2024-17.10.2024 г., ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о повышении квалификации №4526, 20.09.2024 «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты), 24 ч., 18.09.2024-20.09.2024, ФГБУ «Национальное аккредитационное агентство в сфере образования», Москва. 4. Удостоверение о повышении квалификации №800400005435, 18.11.2024, «Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., 28.10.2024-06.11.2024 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» ЦДПО, Донецк.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология и организация общественного питания