Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 09:21:31
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

(подпись)

«25» марта 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ СЕРВИСА

(шифр и название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)

Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Организация деятельности предприятий сервиса» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль: Социально-культурный сервис, 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

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

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

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

Дата «_24__» ___02___ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (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 –3</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>43.03.01 Сервис</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
<u>Социально-культурный сервис</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>3- й</td><td>2 - й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов –108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="13">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32час.</td><td>6час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6 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>10 час.</td><td>81,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>2 ТМК, КР</td><td>КР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **<u>64/10</u>**

для заочной формы обучения – **<u>12/81,7</u>**

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование у студентов компетенций в процессе приобретения теоретических знаний и практических навыков для эффективной организации деятельности предприятий сервиса, решения проблем сервисного обслуживания клиентов, оптимизации управления качеством услуг.

Задачи дисциплины:

мониторинг и контроль качества процесса сервиса и обслуживания; участие в организации контактной зоны для обслуживания потребителей; участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, формировании клиентурных отношений; оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение деятельности предприятия сервиса. обобщение необходимого варианта процесса сервиса, выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.06 «Организация деятельности предприятий сервиса» относится к обязательная части ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: Ресторанный сервис, Гостиничный сервис, Основы предпринимательской деятельности в сфере сервиса .

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: Сервис в санаторно-курортных комплексах, Организация обслуживания на предприятиях развлечения и отдыха, экспертиза качества услуг, Услуги гостиничных корпорации (цепей), Организация SPA –услуг.

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-1. Способен эффективно управлять бизнесом в сфере услуг, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы сервисных предприятий ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты в сфере услуг, соблюдая нормы и требования законодательства ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, предприятий сервиса, включая оборудование и технологии

В результате изучения обучающийся должен:

знать: принципы организации производства и методы организации обслуживания населения. основы организации труда и его нормирования; принципы, формы и системы оплаты труда. основы организации планирования; плановые показатели, нормы и норматив.

уметь: использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ и услуг; организовывать процесс оказания сервисных услуг;

владеть: навыками выполнения работ по организационному обеспечению технологических процессов в сервисе; приемами выбора ресурсов и технических средств, для реализации процесса сервиса и продвижения услуг; общими закономерностями экономической организации производства; методами организации работы исполнителей в контактной зоне; навыками учета специфики сферы услуг при расчете показателей, характеризующих качество услуг, продукции, качество обслуживания населения

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 .Теоретические аспекты организации деятельности предприятий сервиса

Тема 1. Организация и управление процессом оказания услуг.

Тема 2. Основы организации деятельности предприятия

Тема 3. Организация обслуживания потребителей.

Тема 4. Организация производственной инфраструктуры предприятий сервиса

Смысловой модуль 2 Организация деятельности отдельных групп предприятий сервиса

Тема 5. Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию парикмахерских и косметических услуги

Тема 6. Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию услуг на швейном предприятии

Тема 7. Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию бытовых услуг

Тема 8. Организация деятельности предприятий оказывающие спортивно-оздоровительные услуги

Тема 9. Организация деятельности детских развлекательных центов

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 деятельности предприятий сервиса												
Смысловой модуль 1 . Теоретические аспекты организации деятельности предприятий сервиса												
Тема 1. Организация и управление процессом оказания услуг.	**9**	**4**	**4**	**-**	**1**	-	**9**	**0,5**	**0,5**	**-**	**8**	-
Тема 2. Основы организации деятельности предприятия	**5**	**2**	**2**	**-**	**1**	-	**9**	**0,5**	**0,5**	**-**	**8**	-
Тема 3. Организация контроля качества услуг и продукции.	**5**	**2**	**2**	**-**	**1**	-	**11**	**0,5**	**0,5**	**-**	**10**	-
Тема 4. Организация обслуживания потребителей	**13**	**6**	**6**	**-**	**1**	-	**11**	**0,5**	**0,5**	**-**	**10**	-
Итого по смысловому модулю 1	**32**	**14**	**14**	**-**	**4**	**-**	**40**	**2**	**2**	**-**	**36**	**-**
Смысловой модуль 2 Организация деятельности отдельных групп предприятий сервиса												
Тема 5. Организация	**10**	**4**	**4**	**-**	**2**	-	**17**	**1**	**1**	**-**	**15**	-

деятельности предприятий сервиса по оказанию парикмахерских и косметических услуги												
Тема 6. Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию услуг на швейном предприятии	**9**	**4**	**4**	**-**	**1**	-	**12**	**1**	**1**	**-**	**10**	-
Тема 7. Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию бытовых услуг	**9**	**4**	**4**	**-**	**1**	-	**12**	**1**	**1**	**-**	**10**	-
Тема 8. Организация деятельности предприятий оказывающие спортивно-оздоровительные услуги	**9**	**4**	**4**	**-**	**1**	**-**	**6**	**0,5**	**0,5**	**-**	**5**	**-**
Тема 9. Организация деятельности детских развлекательных центов	**5**	**2**	**2**	**-**	**1**	**-**	**6,7**	**0,5**	**0,5**	**-**	**5,7**	**-**
Итого по смысловому модулю 2	**42**	**18**	**18**	**-**	**6**	**-**	**53,7**	**4**	**8**	**-**	**45,7**	**-**
Всего часов по смысловым модулям	**108**	**32**	**32**	**-**	**10**	**-**	**10**	**6**	**6**	**-**	**81,7**	**-**
Катт	3,6					3,6	2,9	-				2,9
СРэк	-					-	-	-				-
ИК	1					1	-	-				1
КЭ	2					2	2	-				2
Каттэк	0,4					0,4	0,4	-				0,4

Контроль	27					27	8	-			81,7	8
Всего часов	**108**	**32**	**32**		**10**	**34**	**108**	**6**	**6**		**81,7**	14,3

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	Организация и управление процессом оказания услуг.	4	0,5
2	Основы организации деятельности предприятия	2	0,5
3	Организация контроля качества услуг и продукции.	2	0,5
4	Организация обслуживания потребителей	6	0,5
5	Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию парикмахерских и косметических услуги	4	1
6	Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию услуг на швейном предприятии	4	1
7	Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию бытовых услуг	4	1
8	Организация деятельности предприятий оказывающие спортивно-оздоровительные услуги	4	0,5
9	Организация деятельности детских развлекательных центов	2	0,5
Всего:		32	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	Организация и управление процессом оказания услуг.	1	8
2	Основы организации деятельности предприятия	1	8
3	Организация контроля качества услуг и продукции.	1	10
4	Организация обслуживания потребителей	1	10
5	Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию парикмахерских и косметических услуги	1	15
6	Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию услуг на швейном предприятии	1	10
7	Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию бытовых услуг	1	10
8	Организация деятельности предприятий оказывающие спортивно-оздоровительные услуги	8,5	5
9	Организация деятельности детских развлекательных центов	1	5,7
Всего:		10	81,7

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 дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1,2,3,4,5,6,7,) - ТМК 1 - ТМК 2	 3 10 10	 20 10 10
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
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: - ТМК 1 - ТМК 2	 20 20	 20 20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Понятие производственного процесса;

2. Принципы построения производственных процессов;

3. Специализация и кооперирование как формы организации производственного процесса;

4. Классификация производственных бригад.

5. Структура процесса оказания услуги;

6. Особенности организации деятельности предприятий сервиса;

7. Характеристика способов оказания услуг

8. Классификация услуг по специфике содержания;

9. Предприятие сервиса как самостоятельный хозяйствующий субъект;

10. Модель организации деятельности предприятия сервиса.

11. Предприятие сервиса как производственная система

12. Модель предприятия сервиса как открытой производственной системы;

13. Виды предприятий сервиса;

14. Структура предприятий сервиса;

15. Модель производственно-технологической структуры предприятия;

16. Факторы, влияющих на работу с потребителем.

17. Основные цели работы с потребителем;

18. Принципы организации обслуживания потребителя

19. Характеристика «Режим работы», «культурой обслуживания» «Этика обслуживания», «Эстетика обслуживания»;

20. Функции рекламы в сфере сервиса;

21. Характеристика отраслевой группы услуг;

22. Характеристика производственных и непроизводственных групп услуг

23. Классификация форм обслуживания потребителей;

24. Характеристика форм обслуживания «выездная форма», «обслуживание по месту работы», «Обслуживание по предварительной записи»;

25. Характеристика форм обслуживания «Самообслуживание», «Абонементное обслуживание», «договорное обслуживание»

26. Состав, содержание и задачи производственной инфраструктуры;

27. Основными задачами ремонтного хозяйства являются;

28. Виды проведения ремонтных работ.

29. Организация инструментального и энергетического хозяйства

30. Основные задачи складского хозяйства

31. Подразделения и характеристика складов предприятия

32. Классификация типов предприятий парикмахерских услуг по категорийности

33. Характеристика «Салоны красоты», «Салоны-парикмахерские», «Парикмахерские»;

34. Классификация предприятий сервиса по оказанию парикмахерских и косметических услуги

35. Характеристика типов предприятий индустрии красоты

36. Характеристика видов и классов предприятий индустрии красоты

37. Требования к размещению парикмахерских

38. Состав и назначение помещений предприятия оказанию парикмахерских и косметических услуги

39. Характеристика групп помещений предприятий парикмахерских и косметических услуг в зависимости от назначения

40. Классификация парикмахерских и косметических услуг

41. Классификация услуг согласно ГОСТ Р 51142-2019

42 Требования к устройству, расположению, содержанию рабочих мест

43. Требования к содержанию помещений и организации санитарногигиенического и противоэпидемического режима работы

44. Характеристика типов швейного производства

45. Характеристика типов швейных предприятий сервиса

46. Виды специализации швейных предприятий сервиса
47. Производственный состав швейных предприятий сервиса
48. Структура процесса оказания услуг на швейных предприятиях сервисах
49. Этапы процесса оказания услуг на швейном предприятии сервиса
50. Характеристика форм обслуживания по месту выполнения заказов
51. Виды работ в приемных салонах, территориально обособленных от основного производства предприятия
52. Категории предприятий, предоставляющих услуги химчисток и прачечной
53. Классификация услуги Согласно ГОСТ Р 52058-2003 которые предоставляют прачечные
54. Характеристика услуг предприятий химической чистки
55. Технологические помещения химчисток и прачечных
56. Характеристика услуг по ремонту и изготовлению мебели
57. Характеристика основных способов реставрации
58. Характеристика услуг по ремонту домов, квартир, строительные услуги
59. Характеристика услуг по ремонту и техническому обслуживанию бытовых машин и приборов
60. Характеристика сельскохозяйственных услуг
61. Характеристика фотоуслуг.
62. Характеристика основных форма обслуживания потребителей при оказании фото услуг.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1				*Смысловой модуль № 2*					**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9			
5	**5**	**5**	**5**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**40**	**60**	**100**

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

Для выполнения курсовой работы

Основная часть, балл	**Оформление, балл**	**Защита работы, балл**	**Максимальная сумма баллов**
до 30 баллов	до 10 баллов	до 60 баллов	100

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. Петрухина, Е. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Е. В. Петрухина. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-9929-1676-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451007

2. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность в обслуживании населения : учебное пособие / Ю. П. Свириденко, В. В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-2780-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169041

Дополнительная:

1. Вавилина, А. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса / А. В. Вавилина, Т. В. Темякова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46985-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352247

2. Орел, Ю. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Ю. В. Орел, Д. В. Шлаев, А. А. Сорокин. — Ставрополь : СтГАУ, 2023. — 137 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400277

Учебно-методические издания:

1. Организация деятельности предприятий сервиса: конспект лекций для студ. направления подготовки 43.03.01 «Сервис», оч. и заоч. форм обучения / В.В. Дыбок. ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2021. - 135с.

2. Дыбок В.В. Организация деятельности предприятий сервиса : методические указания для выполнения курсовой работы студентов направления подготовки 43.03.01 Сервис (Профиль: «Социально-культурный сервис») очной и заочной формы обучения / В.В. Дыбок ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М.Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. — Донецк : ДОННУЭТ, 2025. — 20 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

Освоение дисциплины «Организация деятельности предприятий сервиса» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. 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.

16. 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.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ СЕРВИСА

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)

Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: принципы организации производства и методы организации обслуживания населения. основы организации труда и его нормирования; принципы, формы и системы оплаты труда. основы организации планирования; плановые показатели, нормы и норматив.

уметь: использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ и услуг; организовывать процесс оказания сервисных услуг;

владеть: навыками выполнения работ по организационному обеспечению технологических процессов в сервисе; приемами выбора ресурсов и технических средств, для реализации процесса сервиса и продвижения услуг; общими закономерностями экономической организации производства; методами организации работы исполнителей в контактной зоне; навыками учета специфики сферы услуг при расчете показателей, характеризующих качество услуг, продукции, качество обслуживания населения

.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1. Способен эффективно управлять бизнесом в сфере услуг, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы сервисных предприятий ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты в сфере услуг, соблюдая нормы и требования законодательства ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, предприятий сервиса, включая оборудование и технологии

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1 .Теоретические аспекты организации деятельности предприятий сервиса

Тема 1. Организация и управление процессом оказания услуг.

Тема 2. Основы организации деятельности предприятия

Тема 3. Организация обслуживания потребителей.

Тема 4. Организация производственной инфраструктуры предприятий сервиса

Смысловой модуль 2 Организация деятельности отдельных групп предприятий сервиса

Тема 5. Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию парикмахерских и косметических услуги

Тема 6. Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию услуг на швейном предприятии

Тема 7. Организация деятельности предприятий сервиса по оказанию бытовых услуг

Тема 8. Организация деятельности предприятий оказывающие спортивно-оздоровительные услуги

Тема 9. Организация деятельности детских развлекательных центов

Форма промежуточной аттестации: экзамен
(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)