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:
b066544bae1e449cd8bfce592f7224a676a271b2

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.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

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 3 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Организация работы предприятий питания» 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 Крылова Людмила Вячеславовна, д.э.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» 02 2026 года № 16

Зав. кафедрой 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>Количество зачетных единиц – 8
III - 8</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм

Направление подготовки
43.03.03
Гостиничное дело</td><td colspan="2">Часть формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Модулей - 2</td><td rowspan="3">Профиль:
Гостинично-ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 4</td><td>III-й</td><td>III-й</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 288 (108/180)</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 4/4

самостоятельной работы обучающегося – 4</td><td rowspan="11">Программа высшего образования - программа бакалавриата</td><td>5,6-й</td><td>5,6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>64 (32/32) час.</td><td>14 (8/6) час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>48 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>79 час. (13/66)</td><td>234,1 час. (116,4/117,7)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>4 ТМК, курсовая работа</td><td>Контрольная работа, курсовая работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Экзамен/экзамен</td><td>Экзамен/экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 144/79
для заочной формы обучения – 28/234,1

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

Основной ***целью*** изучения дисциплины «Организация работы предприятий питания» является приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Исходя из поставленной цели, в процессе изучения дисциплины «Организация работы предприятий питания» решаются следующие задачи.

Задачи 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; бучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.05 «Организация работы предприятий питания» относится к базовой части профессионального цикла ОПОП ВО.

Для успешного изучения дисциплины «Организация работы предприятий питания» необходимы знания предшествующих изучаемых дисциплин:

-«Философия», «Политэкономия», «История России», «Иностранный язык», «Русский язык и культура речи», «Правоведение», «Экономическая теория» в результате чего обучающийся приобретает возможность самостоятельно мыслить и делать выводы, правильно формулировать и выражать свои мысли, имеет представление об уровнях экономического анализа в зависимости от объекта исследования, умеет применять понятийно-категориальный аппарат;

-«Высшая и прикладная математика», «Информатика», «Стандартизация, сертификация и метрология», «Графический дизайн в рекламе», «Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства», «Товароведение» обучающийся приобретает знания о возможности использования различных информационных программ для обработки организационно-экономической информации, товароведных характеристиках пищевых продуктов и их составе для дальнейшего планирования производственной программы предприятий питания;

-«Организация гостиничного хозяйства», «Технология продукции ресторанного хозяйства», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы охраны труда», «Организация SPA-услуг», «Компьютерная графика», «Туризмоведение», «Мировое гостиничное хозяйство», «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» обучающийся приобретает знания о классификации инфраструктуры предприятий гостинично-ресторанных комплексов, овладевает компьютерными программами офиса Windows, учится выполнять услуги гостиничного хозяйства, анализировать и обрабатывать полученную информацию.

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 ин ат ра достижения компетенции*
ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного	ИДК-1ПК-1 Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-1 Обеспечивает высокий уровень обслуживания

бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов.	клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3ПК-1 Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***знать**:* основы организации предприятий общественного питания, как важного звена сферы услуг; организацию снабжения предприятий общественного питания разными видами ресурсов; организацию складского и тарного хозяйства; особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции; общие принципы организации системы обслуживания в общественном питании; характеристика и классификация видов, методов и форм обслуживания потребителей в общественном питании; особенности обслуживания различных контингентов потребителей.

уметь*:* организовывать и моделировать процесс производства на предприятиях общественного питания; 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 общественного питания и вне залов предприятий; рационально организовывать труд в предприятиях общественного питания; планировать производственную деятельность на предприятиях питания.

владеть*:* организацией производственного процесса в цехах предприятия 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 общественного питания.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ I

Смысловой модуль 1. ***Основы организации деятельности на предприятиях питания***

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания
Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания
Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятиях общественного питания
Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях общественного питания
Тема 5. Организация снабжения предприятий общественного питания

Смысловой модуль 2. ***Организация производственной деятельности в общественном питания и раздачи продукции***

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания
Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом
Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий
Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания
Тема 10. Особенности безотходного производственного процесса на предприятиях общественного питания

МОДУЛЬ II

Смысловой модуль 3. ***Организация обслуживающей деятельности в общественном питании***

Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания
Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания
Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях общественного питания

Смысловой модуль 4. ***Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания***

Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства
Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий
Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в предприятиях общественного питания

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												
Смысловой модуль 1. ***Основы организация деятельности на предприятиях питания***												
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	7	4	2		1		12,1	0,5			11,6	
Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания	9	4	4		1		12,1	0,5	1		11,6	
Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятиях общественного питания	11	4	6		1		12,1	0,5	1		11,6	
Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях общественного питания	5	2	2		1		12,1	0,5	1		11,6	
Тема 5. Организация снабжения предприятий общественного питания	5	2	2		1		12,1	1			11,6	
Итого по смысловому модулю 1	37	16	16		5		60,5	3	3		58	
Смысловой модуль 2. ***Организация производственной деятельности в общественном питания и раздачи продукции***												
Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	5	2	2		1		12	1	1		10	

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	9	4	4		1		11	1			10	
Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	10	4	4		2		13	1	2		10	
Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	10	4	4		2		11	1			10	
Тема 10. Особенности безотходного производственного процесса на предприятиях общественного питания	6	2	2		2		21,4	1	2		18,4	
Итого по смысловому модулю 2	40	16	16		8		68,44	5	5		58,4	
Всего часов	**77**	**32**	**32**		**13**		**128,94**	**8**	**8**		**116,4**	
МОДУЛЬ 2												
Смысловой модуль 3. ***Организация обслуживающей деятельности в общественном питании***												
Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	25	4		10	11		22	1		1	20	
Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания	25	6		8	11		22	1		1	20	
Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях общественного питания	29	8		10	11		22	1		1	20	
Итого по смысловому модулю 3	79	18		28	33		66	3		3	60	
Смысловой модуль 4. ***Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания***												
Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства	25	6		8	11		22	1		1	20	

Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий	21	4		6	11		22	1		1	20	
Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в предприятиях общественного питания	21	4		6	11		19,7	1		1	17,7	
Итого по смысловому модулю 4	67	14		20	33		63,7	3		3	57,7	
Всего часов	**146**	**32**		**48**	**66**		**129,7**	**6**		**6**	**117,7**	
Катт						5,2						41
ИК						1						1
КЭ						4						4
Каттэк						0,8						0,8
Контроль						54						16
Всего часов	**223**	**64**	**32**	**48**	**79**	**65**	**258,64**	**14**	**8**	**6**	**234,1**	**62,8**
МОДУЛЬ 3												
ИНИР (курс.работа)						+						+

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

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	2	-
2	Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания	4	1
3	Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятиях общественного питания	6	1
4	Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях общественного питания	2	1
5	Тема 5. Организация снабжения предприятий общественного питания	2	-
6	Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	2	1
7	Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным	4	-

	производственным циклом		
8	Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	4	2
9	Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	4	-
10	Тема 10. Особенности безотходного производственного процесса на предприятиях общественного питания	2	2
	ИТОГО	32	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	10	1
2	Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания	8	1
3	Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях общественного питания	10	1
4	Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства	8	1
5	Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий	6	1
6	Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в предприятиях общественного питания	6	1
	Итого	48	6

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	1	11,6
2	Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания	1	11,6
3	Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятиях общественного питания	1	11,6
4	Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного	1	11,6

	хозяйства на предприятиях общественного питания		
5	Тема 5. Организация снабжения предприятий общественного питания	1	11,6
6	Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	1	10
7	Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	1	10
8	Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	2	10
9	Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	2	10
10	Тема 10. Особенности безотходного производственного процесса на предприятиях общественного питания	2	18,4
11	Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	11	20
12	Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания	11	20
13	Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях общественного питания	11	20
14	Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства	11	20
15	Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий	11	20
16	Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в предприятиях общественного питания	11	17,7
	Всего	79	117,7

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 учебной дисциплине по очной форме обучения

5 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1,2,3,4,5)	2	6
- разноуровневые задания (темы 4,5)	3	9
- тестирование (темы 1,2,3,4,5)	5	5
- текущий модульный контроль		20
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 6,7,8,9,10)	2	6
- презентация (темы 7,8,9)	5	5
- разноуровневые задания (темы 7,8,9)	2	4
- тестирование (темы 6,7,8,9,10)	5	5

- текущий модульный контроль		20
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

6 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 11,12,13)	2	6
- презентация (темы 12,13)	3	6
- тестирование (темы 11,12,13)	6	6
- текущий модульный контроль		18
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 14,15,16)	2	6
- презентация (тема 15,16)	5	8
- тестирование (14,15,16)	8	8
- текущий модульный контроль		22
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

5 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1,2,3,4,5)	2	6
- доклад (темы 3,4,5)	3	3
- разноуровневые задания (темы 4,5)	3	6
- тестирование (темы 1,2,3,4,5)	5	5
- текущий модульный контроль		20
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 6,7,8,9,10)	2	6
- презентация (темы 7,8,9)	5	5
- разноуровневые задания (темы 7,8,9)	2	4
- тестирование (темы 6,7,8,9,10)	5	5
- текущий модульный контроль		20
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

6 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 11,12,13)	2	6
- презентация (темы 12,13)	3	6

- тестирование (темы 11,12,13)	8	8
- текущий модульный контроль		20
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 14,15,16)	4	4
- реферат (темы 14)	2	2
- презентация (тема 15,16)	6	6
- тестирование (14,15,16)	8	8
- текущий модульный контроль		20
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Основы организации предприятий питания: сущность предприятий питания, их функции и место в инфраструктуре торгово-производственного комплекса; виды предприятий питания в условиях устойчивого развития и принципы их организации и деятельности; производственно-торговая структура предприятий питания.

2. Особенности организации и типы предприятий питания: основные принципы классификации предприятий питания; характеристика основных типов предприятий питания; основные правила работы предприятий питания.

3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания: источники и организация снабжения предприятий питания, договорные отношения с поставщиками; организация складского хозяйства на предприятиях питания; организация тарного и транспортного хозяйства.

4. Основы научной организации труда на предприятиях питания: сущность и задачи научной организации труда в общественном питании; основные направления рациональной организации труда в общественном питании.

5. Нормирование труда на предприятиях питания: сущность, функции и принципы нормирования труда; методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени; методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени; разработка норм выработки.

6. Индустриальное производство продукции, полуфабрикатов, готовых блюд для предприятий питания: сущность, задачи и особенности индустриализации в сфере общественного питания. Недостатки индустриализации; условия, основные направления и преимущества индустриализации; характеристика, назначение функциональных емкостей и средств их перемещения; способы сохранения полуфабрикатов и кулинарных изделий для предприятий питания.

7. Оперативное планирование производства: общие принципы оперативного планирования; методика составления производственной программы заготовочных предприятий.

8. Основы организации централизованного производства полуфабрикатов для предприятий питания: общие принципы организации производства; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из овощей и картофеля; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из мяса; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из рыбы.

9. Организация производственной деятельности в кулинарном, кондитерском, мучном цехах: особенности организации работы кулинарного цеха; организация деятельности кондитерского цеха; организация централизованного производства мучных изделий.

10. Организация работы цехов по доведению полуфабрикатов и кулинарных изделий до готовности: особенности организации работы горячего цеха предприятий питания различного

типа; особенности организации работы холодного цеха предприятий питания различного типа; особенности организации работы цеха по производству сладких блюд.

11. Организация работы заготовочных цехов предприятий питания с полным производственным циклом и доготовочных: организация обработки овощей; организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы; организация работы доготовочного цеха; организация работы цеха обработки зелени.

12. Организация раздачи пищи на предприятиях питания различного типа: виды и характеристика оборудования для реализации продукции на предприятиях питания; особенности особенности организации раздачи пищи на предприятиях питания различного типа.

13. Основные сведения о ресторанах, барах, кафе: классификация ресторанов, кафе, баров; торговые помещения и их оснащение; основные правила обслуживания потребителей на предприятиях питания.

14. Столовая посуда, приборы, столовое белье: столовая посуда; столовые приборы и их история; столовое белье.

15. Подготовка к обслуживанию потребителей: уборка торговых помещений и расстановка мебели в зале; подготовка столовой посуды, приборов и столового белья к сервировке и обслуживанию; сервировка стола; обязанности метрдотеля (администратора) ресторана, кафе, бара; основы профессии сомелье; виды, методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях питания.

16. Прием заказа и расчет с потребителями на предприятиях питания: компьютеризация процессов приема, выполнения заказа и расчета с потребителями; автоматизация деятельности ресторанного хозяйства.

17. Меню предприятий питания и прейскурант: назначение, виды и принципы составления меню; порядок записи блюд в меню предприятий питания; прейскурант и карта вин, правила их составления; общие методы и правила подачи различных групп блюд на предприятиях питания.

18. Банкеты на предприятиях питания: классификация и характеристика банкетов; подготовка и проведение банкетов.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

5-семестр (очная форма обучения)

<table>
<tr><td colspan="10">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</td><td rowspan="4">Текущий контроль</td><td rowspan="4">Экзамен</td><td rowspan="4">Все виды учебной деятельности</td></tr>
<tr><td colspan="5">Смысловой модуль I (текущее тестирование)</td><td colspan="5">Смысловой модуль 2 (текущее тестирование)</td></tr>
<tr><td colspan="5">М1</td><td colspan="5">М 2</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td>Т8</td><td>Т9</td><td>Т10</td></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td><td>4</td><td>6</td><td>4</td><td>2</td><td>6</td><td>6</td><td>4</td><td>2</td><td>40</td><td>60</td><td>100</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2, ... Т10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

6-семестр (очная форма обучения)

<table>
<tr><td colspan="6">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</td><td rowspan="4">Текущий контроль</td><td rowspan="4">Экзамен</td><td rowspan="4">Все виды учебной деятельности</td></tr>
<tr><td colspan="3">Смысловой модуль 4 (текущее тестирование)</td><td colspan="3">Смысловой модуль 5 (текущее тестирование)</td></tr>
<tr><td colspan="3">М III</td><td colspan="3">М IV</td></tr>
<tr><td>Т11</td><td>Т12</td><td>Т13</td><td>Т14</td><td>Т15</td><td>Т16</td></tr>
</table>

6	**6**	**6**	**7**	**7**	**8**	**40**	**60**	**100**

Примечание. Т10, Т11, ... Т13 – 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. Крылова, Л. В. Организация обслуживания на предприятиях питания. учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения, направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Л.В. Крылова, В.В. Дыбок ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского ; Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Москва : Издательство Перо 2024. – 194 с.

Дополнительная

1. Алексеева, Н. П. Ресторанный сервис. Restaurantservice (Deutsch) : учебное пособие / Н. П. Алексеева. — 4-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2022. — 328 с. — ISBN 978-5-9765-0972-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/232598

2. Долматова, И. А. Проектная деятельность: организация производства и обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / И. А. Долматова, В. Ф. Рябова, Т. Н. Зайцева. — Магнитогорск : МГТУ им. Г.И. Носова, 2023. — 150 с. — ISBN 978-5-9967-2888-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/432749

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415

4. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-394-04308-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229409

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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Крылова Людмила Вячеславовна	Проректор по учебно-методической работе	Донецкий государственный коммерческий институт, 1997г., «Технология общественного питания», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 05.18.16 – технология продуктов питания, доцент кафедры организации и управления качеством ресторанного хозяйства. «Разработка технологии соусов эмульсионного типа с использованием амаранта багряного» Доктор экономических работ, 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 ПК №4526, 20.09.2024. «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты)», 24 часа. ФГБУ "Национальное аккредитационное агентство в сфере образования", Москва 2. Удостоверение о ПК №612400044659, 17.10.2024, «Стратегическое управление программами развития университетов для обеспечения научно-технологического суверенитета Российской Федерации», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 3. "Пр. от 25.10.2024 №434 Удостоверение о ПК №800400005435, 18.11.2024 «Современные информационные технологии в образовательной среде»,36 часов, ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 4. Удостоверение о ПК от 20.09.2024 № 4526 «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты)»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б.1.В.05. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
Трудоемкость учебной дисциплины : 8 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

***знать**:* основы организации предприятий общественного питания, как важного звена сферы услуг; организацию снабжения предприятий общественного питания разными видами ресурсов; организацию складского и тарного хозяйства; особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции; общие принципы организации системы обслуживания в общественном питании; характеристика и классификация видов, методов и форм обслуживания потребителей в общественном питании; особенности обслуживания различных контингентов потребителей.

уметь: организовывать и моделировать процесс производства на предприятиях общественного питания; 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 общественного питания и вне залов предприятий; рационально организовывать труд в предприятиях общественного питания; планировать производственную деятельность на предприятиях питания.

владеть: организацией производственного процесса в цехах предприятия 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 общественного питания.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов.	ИДК-1ПК-1 Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-1 Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3ПК-1 Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины

МОДУЛЬ I

Смысловой модуль 1. ***Основы организации деятельности на предприятиях питания***

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания
Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания
Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятиях общественного питания
Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях

общественного питания
Тема 5. Организация снабжения предприятий общественного питания

Смысловой модуль 2. ***Организация производственной деятельности в общественном питания и раздачи продукции***

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания
Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом
Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий
Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания
Тема 10. Особенности безотходного производственного процесса на предприятиях общественного питания

МОДУЛЬ II

Смысловой модуль 3. ***Организация обслуживающей деятельности в общественном питании***

Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания
Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания
Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях общественного питания

Смысловой модуль 4. ***Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания***

Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства
Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий
Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в предприятиях общественного питания

Форма промежуточной аттестации: _____экзамен, экзамен_____
(зачет с оценкой, экзамен)

Разработчик:
Крылова Л.В.., д.э.н., доцент _____
(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)*