Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a078a271d2

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.11 УГЛУБЛЕННОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)
Факультет ресторанного гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Углубленное изучение организации питания» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, 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: Дыбок Валентина Владимировна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела

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 И ГОСТИНИЧНОГО

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_26__» ____02____ 2024года

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

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

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

1. 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="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
Гостинично-ресторанное дело
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>III - й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов –108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3
самостоятельной работы обучающегося – 5</td><td>16 час.</td><td>12- час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>12-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>32,4час.</td><td>71,8- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>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 – **48/32,4**

для заочной формы обучения – **24/71,8**

2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации обслуживания на предприятиях общественного питания в современных условиях с учетом конкурентности на рынке.

Задачи учебной дисциплины: теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации обслуживания в общественном питании, подготовка обучающийся по обслуживанию потребителей в разных типах предприятий и научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания; выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия; обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.11 «Углубленное изучение организации питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанное дело.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Организация работы предприятий питания», «Организация гостиничного хозяйства», «Барное дело».

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Барное дело», «Организация услуг питания в номерах», «Организация и управление в индустрии гостеприимства».

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*
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1$_{ПКО-1}$ Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2$_{ПКО-1}$ Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3$_{ПКО-1}$ Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4$_{ПКО-1}$ Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1$_{ПКО-2}$Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2$_{ПКО-2}$Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3$_{ПКО-2}$Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4$_{ПКО-2}$Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5$_{ПКО-2}$Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий.

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-2$_{ПКО-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3$_{ПКО-3}$ Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: организацию обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства разных типов и классов.

уметь: решать проблемные ситуации в процессе выполнение функций обслуживания на предприятиях общественного питания.

владеть: навыками по работе с типовыми проектами предприятий общественного питания, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Обслуживания определенных контингентов потребителей

Тема 1. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы.

Тема 2. Особенности обслуживания туристов.

Тема 3. Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте.

Тема 4. Организация питания на водном и автомобильном транспорте.

Смысловой модуль 2 Организация обслуживания в современных предприятиях питания

Тема 5 Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле.

Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.

Тема 7. Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торговоразвлекательных комплексах.

Тема 8. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.

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. Углублённое изучения организации питания												
Смысловой модуль 1. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания												
Тема 1. Организация обслуживания в столовых при промышленных .	**11**	**2**	**4**	**-**	**-**	**5**	**12**	**1**	**1**	**-**	**-**	**10**
Тема 2. Организация обслуживания в столовых в учебных заведениях: в ВУЗах, школах, ПТУ.	**10**	**2**	**4**	**-**	**-**	**4**	**12**	**1**	**1**	**-**	**-**	**10**
Тема 3. Организация	**11**	**2**	**4**	**-**	**-**	**5**	**14**	**2**	**2**			**10**

питания на железнодорожном и воздушном транспорте.												
Тема4. Организация питания на водном и автомобильном транспорте	**11**	**2**	**4**	**-**	**-**	**5**	**15**	**2**	**2**			**11**
Итого по смысловому модулю 1	**43**	**8**	**16**	**-**	**-**	**19**	**53**	**6**	**6**	**-**	**-**	**41**
Смысловой модуль 2. Современные виды услуг и формы организации питания												
Тема 5 Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле.	**10,2**	**2**	**4**	**-**	**-**	**4,2**	**11,8**	**2**	**2**	**-**	**-**	**7,8**
Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.	**10,2**	**2**	**4**	**-**	**-**	**4,2**	**12**	**2**	**2**	**-**	**-**	**8**
Тема 7. Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торговоразвлекательных комплексах.	**9**	**2**	**4**	**-**	**-**	**3**	**10**	**1**	**1**	**-**	**-**	**8**
Тема 8. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	**8**	**2**	**4**	**-**	**-**	**2**	**9**	**1**	**1**	**-**	**-**	**7**
Итого по смысловому модулю 2	**37,4**	**8**	**16**	**-**	**-**	**13,4**	**42,8**	**6**	**6**	**-**	**-**	**30,8**
Всего часов по смысловым модулям	**108**	**16**	**32**	**-**	**-**	**32,4**	**108**	**12**	**12**	**-**	**-**	**71,8**
Катт	0,8				0,8		1,8	-			1,8	
СРэк	24,4					24,6	-	-			-	
ИК	-						-	-			-	
КЭ	2				2		2	-			2	
Каттэк	0,4				0,4		0,4	-			0,4	
Контроль	-						8	-			8	
Всего часов	**108**	**16**	**32**		**3,3**	**32,4**	**108**	**12**	**12**		12,2	**71,8**

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	Организация обслуживания в столовых при промышленных .	4	1
2	Организация обслуживания в столовых в учебных заведениях: в ВУЗах, школах, ПТУ.	4	1
3	Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте.	4	2
4	Организация питания на водном и автомобильном транспорте	4	2
5	Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле.	4	2
6	Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.	4	2
7	Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торговоразвлекательных комплексах.	4	1
8	Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	4	1
Всего:		32	12

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 обслуживания в столовых при промышленных .	5	10
2	Организация обслуживания в столовых в учебных заведениях: в ВУЗах, школах, ПТУ.	4	10
3	Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте.	5	10
4	Организация питания на водном и автомобильном транспорте	5	11
5	Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле.	4,2	7,8
6	Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.	4,2	8
7	Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торговоразвлекательных комплексах.	3	8
8	Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	2	7
Всего:		32,4	71,8

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;
- 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 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

Таблица выбора задач для выполнения контрольной работы

н/п	Тема контрольной работы

1	Составление комплексного меню для рабочих и служащих на производственных предприятиях. Подбор посуды для отпуска блюд.
2	Составление комплексного меню для учащихся общеобразовательных школ с учетом возрастных групп и физиологических особенностей. Подбор посуды для отпуска блюд.
3	Составление комплексного меню для студентов с учетом физиологических особенностей. Подбор посуды для отпуска блюд.
4	Описание специфики обслуживания с использованием специальных форм обслуживания «Экспресс стол»
5	Описание специфики обслуживания с использованием специальных форм обслуживания «Бизнес ланч»
6	Описание специфики обслуживания с использованием специальных форм обслуживания «Бранч»
7	Описание питания на воздушном транспорте
8	Описание питания на автомобильном транспорте
9	Описание питания в вагоне ресторане
10	Описание питания на водном транспорте
11	Описание питания на железнодорожном вокзале
12	Особенности организации космического питания
13	Особенности формирования ассортимента в санаториях
14	Диет питание перспективы и особенности организации
15	Особенности организации питания на симпозиумах
16	Особенности организации питания на конференциях
17	Особенности организации питания на выставках

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 :		
- реферат (темы 3,4)	5	10
- тестирование	10	10
Текущий контроль :		
- собеседование (темы 5,6)	5	10
- тестирование	10	10
Промежуточная аттестация	*Экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- контрольная работа	10	10
- ТМК 1	15	15

- ТМК 2	15	15
Промежуточная аттестация	*Экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1.Организация обслуживания социального питания. Обслуживание на предприятиях с рассредоточенными коллективами.

2. Организация питания для работников в вечернюю и ночную смены.

3. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях.

4. Организация питания учащихся общеобразовательных школ.

5. Организация питания студентов высших и средних профессиональных учебных заведений

6. Факторы, влияющие на условия труда в организациях общественного питания.

7. Разделение и кооперация труда работников торгового зала.

8. Общие требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ.

9. Квалификационная характеристика официантов.

10. Чайный стол. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

11. Стол саморасчета. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

12. Фондю. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

13. Фламбирование. Особенности приготовления пищи в условиях естественного огня. Ассортимент блюд для фламбирования. Особенности подачи и оформления блюда.

14. Кофе-брейк, кофе-пауза. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

15. Шведский стол. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

16. Воскресный бранч. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки и обслуживания воскресного бранча.

17. Бизнес-ланч. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

18. Кейтеринг. Составление меню. Особенности доставки готовых блюд. Особенности расчета.

19. Транширование. Составление ассортимента блюд для порционирования. Инвентарь, посуда, приборы. Организация рабочего места и последовательность операций. Особенности демонстрации блюд.

20. Обслуживание гостей на высшем уровне. Особенности делового этикета. Особая форма одежды официантов. Особенности подачи блюд.

21. Пикник. Организация пикника. Составление меню. Форма одежды официантов. Подбор посуды и инвентаря.

22. Барбекю. Организация барбекю. Составление меню. Форма одежды официантов. Подбор оборудования, посуды и инвентаря.

23. Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта.

24. Особенности обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.

25. Особенности обслуживания потребителей на водном транспорте.

26. Особенности обслуживания потребителей на воздушном транспорте.

27. Особенности обслуживания потребителей на автомобильных дорогах.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1				*Смысловой модуль № 2*					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8		
5	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**60**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – 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)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – 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) [Электронный ресурс] : специализация «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения : учеб. пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технолог. продукции и организации общественного питания», специализации «Технолог. в ресторан. хоз-ве», направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. гостиничного и ресторан. дела . ─ 2-е изд. перераб. и доп. ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 2) [Электронный ресурс] : оч.и заоч. форм обучения : учеб. пособие для студ.направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», специализации «Технологии в ресторан. хоз-ве», направления подготовки «Гостиничное дело», специализация Гостинич.-ресторанн. дело» / В. А. Антонова, Л. В. Крылова, В. В. Дыбок ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. сервиса и гостиничного дела . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

1. Ногина, А. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / А. А. Ногина . ─ Челябинск : Издательство ЗАО «Библиотека А.Миллера», 2018 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Вострова, А. П. Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях гостиничного хозяйства, общественного питания и транспорта [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. П. Вострова, М. М. Киреева . ─ Иваново, 2018 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html

4. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 416 c. — ISBN 978-5-394-03385-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html

5. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 c. — ISBN 978-5-238-01589-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/81705.html

6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 248 c. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85164.html

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

2.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3.IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4.Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6.Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9.CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10.Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11.Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12.Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13.Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Углубленное изучение организации питания » предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	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 RB 0519207252 №338/19 от 20.06.2019г., «Экономика (Профиль: Экономика предприятия)», 1476 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Центр дополнительного профессионального образования 2. Удостоверение о повышении квалификации № 23007627 от 22.08.2023, «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО ЦДПО «Просвещение», г. Сочи. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 760600044544 от 27.12.2023, «Формирование системы локальных нормативных актов, регламентирующих деятельность по реализации ДПО в вузах новых субъектов Российской Федерации в целях их интеграции в единое образовательное пространство», 72 часа, ФГАОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П. Пастухова». 4. Удостоверение о повышении квалификации № 800400000174 от 27 ноября 2023г., «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк.