Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:46:57
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

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
"26" 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 «Сервис и туризм»

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанное дело

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения: очная, заочная

очная форма обучения III курс
заочная форма обучения III курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация работы предприятий питания» для обучающихся
по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
профилю: Гостинично-ресторанное дело
разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:
- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол №15 от «20» февраля 2025 года

Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела

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

СОГЛАСОВАНО

Декан ФРГБ

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

«24» февраля 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "26" 02 2025 года № 7

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Крылова Л.В., 2024 год
(ФИО разработчиков)
© ФБГУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 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>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="4">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 rowspan="2">Общее количество часов – 288 (108/180)</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5,6-й</td><td>5,6-й</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4/4

самостоятельной работы обучающегося – 4</td><td rowspan="12">Программа высшего образования -

программа бакалавриата</td><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>

Примечания.

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной 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 учебной дисциплины:

– научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды,

– привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

– обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная 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.

Компетенции, сформированные в результате освоения дисциплины «Организация работы предприятий питания», необходимы для освоения следующих дисциплин учебного плана: «Социология», «Интеллектуальная собственность», «Психология», «Стандартизация, сертификация и метрология»; «Гостиничный и ресторанный менеджмент», «Маркетинг», «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии», «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания», «Экономика предприятия», «Бухгалтерский учет», «Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Проектирование гостиничной деятельности», «Углубленное изучение организации питания», «Организация работы сомелье», «Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле», «Ценообразование гостиничных услуг», «Внешнеэкономическая деятельность», «Барное дело», «Дизайн-проектирование номеров», «Международный туризм», «Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве», «Национальный ресторанный сервис», «Коммуникативные технологии в индустрии

гостеприимства», а также успешного прохождения производственных, преддипломной практик и выполнения курсовых и выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается в 5,6 семестрах в объеме: лекций 64 часа, практических занятий – 32 часа, лабораторных занятий –48 часов, самостоятельной работы – 79 часов. В 5,6-м семестрах заканчивается экзаменом. Дополнительно в 6-м семестре предусмотрено выполнение курсовой работы.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

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

уметь*:* организовывать и моделировать процесс производства на предприятиях 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 на предприятиях 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 питания.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ I

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

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

Смысловой модуль 2. *Организация производственной деятельности в ресторанном хозяйстве и раздачи продукции*

Тема 6. Основы организации 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. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

МОДУЛЬ II

Смысловой модуль 3. *Организация обслуживающей деятельности на предприятиях питания*

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

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

Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей предприятий питания
Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий
Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания на предприятиях питания

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	п	лаб	инд	с.р.с.		л	п	лаб	инд	с.р.с.
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 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 предприятия питания	11	4	6			1	12,1	0,5	1			11,6
Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания	5	2	2			1	12,1	0,5	1			11,6
Тема 5. Организация снабжения предприятий 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 ресторанном хозяйстве и раздачи продукции***												
Тема 6. Основы организации 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. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	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 на предприятиях питания***												
Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания на предприятиях питания	25	4		10		11	22	1		1		20

Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей на предприятиях питания	25	6		8		11	22	1		1		20
Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания на предприятиях 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 питани***												
Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей предприятий питания	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 на предприятиях 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**	**65**	**79**	**258,64**	**14**	**8**	**6**	**62,8**	**234,1**
МОДУЛЬ 3												
ИНИР (курс.работа)						+						+

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Основы организации предприятий питания	2	-
2	Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания	4	1
3	Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия питания	6	1
4	Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания	2	1
5	Тема 5. Организация снабжения предприятий питания	2	-
6	Тема 6. Основы организации производства на	2	1

	предприятиях питания		
7	Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	4	-
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. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	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 на предприятиях питания	10	1
2	Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей на предприятиях питания	8	1
3	Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания на предприятиях питания	10	1
4	Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей предприятий питания	8	1
5	Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий	6	1
6	Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания на предприятиях 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 питания	1	11,6
2	Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания	1	11,6
3	Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия питания	1	11,6
4	Тема 4. Организация работы складского, тарного и	1	11,6

	транспортного хозяйства на предприятиях питания		
5	Тема 5. Организация снабжения предприятий питания	1	11,6
6	Тема 6. Основы организации 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. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	2	18,4
11	Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания на предприятиях питания	11	20
12	Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей на предприятиях питания	11	20
13	Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания на предприятиях питания	11	20
14	Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей предприятий питания	11	20
15	Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий	11	20
16	Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания на предприятиях питания	11	17,7
	Всего	79	117,7

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

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере…

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Тематика курсовых работ

1 Организация работы заготовочных цехов по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, из птицы)

2 Организация работы цехов по доведению кулинарных изделий до полной готовности (горячего, холодного) в различных форматах предприятий питания (фаст-фуд, концептуально-авторский, демократический рестораны)

3 Организация работы кондитерского (кулинарного, мучного) цеха как специализированного предприятия или самостоятельного цеха в составе предприятия

4 Организация производственной деятельности предприятий общественного питания

5 Организация работы сетевых ресторанов в современных экономических условиях

6 Организация работы (анализ организации) кулинарии

7 Организация работы (анализ организации) буфетов

8 Организация деятельности ресторана в современных экономических условиях

9 Особенности организации деятельности кафе в современных экономических условиях

10 Организация работы закусочной в современных экономических условиях

11 Особенности, специализация и организация деятельности бара в современных экономических условиях

12 Организация деятельности предприятий питания при гостиницах

13 Организация работы кафе в современных экономических условиях
14 Исследование направлений рациональной организации труда на предприятиях питания
15 Организация питания потребителей в домах отдыха, санаториях, пансионатах.
16 Организация обслуживания и предоставления услуг на предприятиях общественного питания класса «люкс» в рыночных условиях
17 Исследование формирования и развития ресторанного рынка в современных условиях
18 Спрос на продукцию и услуги предприятий общественного питания в современных экономических условиях
19 Исследование организации рекламной деятельности предприятий общественного питания в условиях устойчивого развития
20 Качество услуг, предоставляемых предприятием общественного питания в условиях современного рынка
21 Организация специальных форм обслуживания на предприятиях общественного питания
22 Организация работы предприятий питания по предоставлению услуги кейтеринга.
23 Организация обслуживания дипломатических приемов в ресторанах высшего класса и класса «люкс»
24 Организация работы персонала на предприятиях общественного питания
25 Современная деятельность ресторанов. Организация сервисной деятельности в ресторанах.
26 Организация работы обслуживающего персонала в ресторане класса «люкс»
27 Культура обслуживания. Служба этикета.
28 Организация обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания в условиях устойчивого развития
29 Материально-техническая база предприятий общественного питания и пути улучшения ее использования
30 Сравнительный анализ деятельности предприятий общественного питания при отеле и общедоступных предприятий питания
31 Организация работы концептуального (авторского) ресторана класса «люкс».
32 Организация протокольной службы в ресторанах класса «люкс», «высший» в современных условиях.
33 Организация работы демократических предприятий общественного питания быстрого обслуживания (фаст-фуд, фри-флоу).
34 Организация работы предприятий питания при промышленных предприятиях
35 Организация питания учащихся колледжей, гимназий, ВУЗов в современных экономических условиях
36 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в местах отдыха (на курорте)
37 Организация работы на предприятиях общественного питания с чайной концепцией.
38 Организация обслуживания банкетов в ресторанах класса «люкс».

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

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.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

пятый семестр (очная форма обучения)

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловой модуль I (текущее тестирование)					Смысловой модуль 2 (текущее тестирование)							
М1					М 2							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10			
2	**4**	**4**	**6**	**4**	**2**	**6**	**6**	**4**	**2**	**40**	**60**	**100**

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

Тема 5. Организация снабжения предприятий питания
Смысловой модуль 2. *Организация производственной деятельности в ресторанном хозяйстве и раздачи продукции*
Тема 6. Основы организации 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. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

шестой (очная форма обучения)

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловой модуль 4 (текущее тестирование)			Смысловой модуль 5 (текущее тестирование)					
М III			М IV					
Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16			
6	**6**	**6**	**7**	**7**	**8**	**40**	**60**	**100**

Смысловой модуль 3. Организация обслуживающей деятельности на предприятиях питания
Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания на предприятиях питания
Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей на предприятиях питания
Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания на предприятиях питания
Смысловой модуль 4. Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания
Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей предприятий питания
Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий
Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания на предприятиях питания

Курсовая работа (6 семестр)

Пояснительная записка	Иллюстрированная часть	Защита работы	Сумма в баллах
До 20	**До 20**	**До 60**	**100**

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей

75-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	выполнение удовлетворяет минимальные критерии
0-35	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Крылова Л.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 1): учебное пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2017. - 206 с
2. Антонова В.А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания (часть 2): учебное пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», направления подготовки «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / В.А., Антонова, Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2018.- 198с.

Дополнительная

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
8. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

Электронные ресурсы

1. 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. 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

3. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело / Н.В. Кацерикова ; ред. Н.В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Мультимедийные проекторы кафедры 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Крылова Людмила Вячеславовна	Проректор по учебно-методической работе	Донецкий государственный коммерческий институт, 1997г., «Технология общественного питания», инженер-технолог	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»	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

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС и учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело)