Документ подписан простой электронной подписьюИнформация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работеДата подписания: 28.10.2025 14:32:00
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«26» февраля 2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.02 НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)
Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)
Факультет ресторанного гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Национальные особенности ресторанного сервис» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль: Социально-культурный сервис, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- в 2025г. - для очной формы обучения;
- в 2025г. - 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 «_20__» ____02_____ 2025 года № 15

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

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

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

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

Дата «_24___» ____02_____ 2025года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель_____ Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Дыбок В.В., 2025 год
© ФГБОУ 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 rowspan="3">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>43.00.00 Сервис и туризм</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="3">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.03.01 Сервис</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Модулей – 1
Смысловых модулей – 3
Общее количество часов –108</td><td rowspan="5">Профиль
<u>Социально-культурный сервис</u>(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>IV - й</td><td>V - й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>9-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 – 4</td><td rowspan="11">Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата</td><td>20 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>68,75 час.</td><td>95,85 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>Зачет</td><td>Зачет</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 – **<u>38/68,75</u>**
для заочной формы обучения – **<u>12/92,85</u>**

2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации общественного питания в странах мира.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации ресторанного хозяйства за рубежом, практическая подготовка студентов по обслуживанию потребителей в разных типах предприятий и научить решать проблемные ситуации в процессе выполнение функции обслуживания в странах мира.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 «Национальные особенности ресторанного обслуживания» относится к вариативной части ООП ВОпо направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль Социально-культурный сервис.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин:«Гостиничный сервис», «Ресторанный сервис», "Организация обслуживания напитками". Для успешного овладения материалом студент должен знать организацию предприятий питания, классификацию блюд и напитков, уметь обслуживать на предприятии питания, традиции народов мира и международный этикет.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Менеджмент в сервисе», «Управление качеством и конкурентоспособностью в сервисе», «Профессиональная этика и этикет».

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения практической подготовки на предприятиях общественного питания, выполнению курсовых работ и выпускной квалификационной 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-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	ИДК-1ПК-5 Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2ПК-5 Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3ПК-5 Контролирует качество

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: организацию производства и обслуживания учреждений ресторанного хозяйства разных типов и классов, особенности приготовления блюд кухонь мира.

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

владеть: навыками по работе с нормативной документацией, по составлению меню с учетом национальных традиций.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Особенности ресторанного обслуживания народов Европы и Азии

Тема 1. Особенности ресторанного обслуживания в странах Европы

Тема 2. Особенности ресторанного обслуживания в странах Азии

Тема 3. Особенности ресторанного обслуживания в Японии и Китая

Смысловой модуль 2 Особенности ресторанного обслуживания народов мира

Тема 4. Особенности ресторанного обслуживания в странах Южной и Центральной Америки

Тема 5. Особенности ресторанного обслуживания в странах Северной Америки.

Тема 6. Особенности ресторанного обслуживания в странах Африки

Тема 7. Особенности ресторанного обслуживания в странах Австралии и Океании

Смысловой модуль 3 Сервис в заведениях ресторанного обслуживания за рубежом.

Тема 8. Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом

Тема 9. Системы сервиса. Виды сервиса

Тема 10. Виды 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[1]	п[2]	лаб[3]		СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Национальные особенности ресторанного обслуживания												
Смысловой модуль 1 Особенности ресторанного обслуживания народов Европы и Азии												
Тема 1. Особенности ресторанного обслуживания в странах Европы	**12**	**3**	**2**	-	-	**7**	**12**	**1**	**1**	-	-	**10**
Тема 2. Особенности обслуживания в странах Азии	**11**	**2**	**2**	-	-	**7**	**11,85**	**0,5**	**0,5**	-	-	**10,85**
Тема 3. Особенности ресторанного обслуживания в Японии и Китая	**9,75**	**2**	**2**	-	-	**5,75**	**11**	**0,5**	**0,5**	-	-	**10**
Итого по смысловому модулю 1	**32,75**	**7**	**6**	-	-	**17,75**	**31,25**	**2**	**2**	-	-	**30,85**
Смысловой модуль 2. Особенности ресторанногообслуживания народов мира												
Тема 4 Особенности ресторанного обслуживания в странах Южной и Центральной Америки	**15**	**4**	**2**	-	-	**9**	**11**	**0,5**	**0,5**	-	-	**10**
Тема 5. Особенности ресторанного	**13**	**2**	**2**	-	-	**9**	**11**	**0,5**	**0,5**	-	-	**10**

обслуживания в странах Северной Америки												
Тема 6. Особенности ресторанного обслуживания в странах Африки	**13**	**2**	**2**	-	-	**9**	**11**	**0,5**	**0,5**	-	-	**10**
Тема 7. Особенности ресторанного обслуживания в странах Австралии и Океании	**12**	**1**	**2**	-	-	**9**	**11**	**0,5**	**0,5**	-	-	**10**
Итого по смысловому модулю 2	**53**	**9**	**8**	-	-	**36**	**44**	**2**	**2**	-	-	**40**
Смысловой модуль 3. Сервис в заведениях ресторанного обслуживания за рубежом												
Тема 8. Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом.	**7**	**1**	**1**	-	-	**5**	**8**	**0,5**	**0,5**	-	-	**7**
Тема 9. Системы сервиса. виды сервиса	**7**	**1**	**1**	-	-	**5**	**9**	**0,5**	**0,5**	-	-	**8**
Тема 10. Виды питания	**9**	**2**	**2**	-	-	**5**	**9**	**1**	**1**	-	-	**7**
Итого по смысловому модулю 3	**23**	**4**	**4**	-	-	**15**	**26**	**2**	**2**	-	-	**22**
Всего часов смысловые модули	**108**	**20**	**18**	-	-	**68,75**	**108**	**6**	**6**	-	-	**92,85**
Катт	**1**				**1**		**1,5**				**0,9**	
СРэк	-				-		-				-	
ИК	-				-		-				-	
КЭ	-				-		-				-	
Каттэк	-				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
Всего часов:	**108**	**20**	**18**		**2,25**	**68,75**	**108**	**6**	**6**		**3,15**	**92,85**

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	Особенности ресторанного обслуживания в странах Европы	2	1
2	Особенности обслуживания в странах Азии	2	0,5
3	Особенности ресторанного обслуживания в Японии и Китая	2	0,5
4	Особенности ресторанного обслуживания в странах Южной и Центральной Америки	2	0,5
5	Особенности ресторанного сервиса в странах Северной Америки.	2	0,5
6	Особенности ресторанного сервиса в странах Африки	2	0,5
7	Особенности ресторанного сервиса в странах Австралии и Океании	2	0,5
8	Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом	1	0,5
9	Системы сервиса. виды сервиса	1	0,5
10	Виды питания	2	1
Всего:		18	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Особенности ресторанного обслуживания в странах Европы	7	10
2	Особенности обслуживания в странах Азии	7	10,85
3	Особенности ресторанного обслуживания в Японии и Китая	5,75	10
4	Особенности ресторанного обслуживания в странах Южной и Центральной Америки	9	10
5	Особенности ресторанного обслуживания в странах Северной Америки	9	10
6	Особенности ресторанного обслуживания в странах Африки	9	10
7	Особенности ресторанного обслуживания в странах Австралии и Океании	9	10
8	Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом	5	7
9	Системы сервиса. виды сервиса	5	8
10	Виды питания	5	7
Всего:		68,75	92,85

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 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 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

Контрольная работа выполняется согласно ниже приведённого плана. Задания выбираются из таблицы согласно порядкового номера в группе

- Характеристика особенностей организации ресторанного хозяйства страны (по варианту)
- Характеристика заведения ресторанного хозяйства;
- Описание режима питания в соответствии с заданием (завтрак, обед, ужин)
- Составление меню для выбранного типа предприятия и приема пищи;
- Схема предварительной сервировки стола;
- Описание технологии обслуживания и правила подачи блюд по меню заказа;

№ п/п	Страна	Тип заведения	Время приема пищи	Количество потребителей	Примечание
1	2	3	4	5	6
1	Греция	таверна	обед	4	
2	Австралия	ресторан	ужин	6	
3	Швеция	ресторан	завтрак	2	при гостинице
4	Германия	ресторан	ужин	4	
5	Австрия	ресторан при гостинице	завтрак	20	"Шведский стол"
6	Италия	ресторан	обед	4	
7	Турция	ресторан		20	"Фуршет"
8	Норвегия	ресторан	завтрак	6	при гостинице
9	Чехия	ресторан	обед	4	
10	Словакия	ресторан	ужин	4	
11	Германия	ресторан	фуршет	40	
12	Вьетнам	ресторан	ужин	4	
13	Япония	ресторан		4	чайный стол
14	Франция	ресторан	ужин	4	
15	Таиланд	ресторан	ужин	4	
16	Япония	ресторан	обед	15	конференция
17	Китай	ресторан	рабочий завтрак	20	деловые переговоры
18	Польша	ресторан	обед	10	Праздник "Рождество"
19	Испания	ресторан	ужин	2	

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:		
- собеседование (темы 8,9.10)	5	15
- проект (темы 1-8)	5	40
- ТМК 1	15	15
- ТМК 2	15	15
- ТМК 3	15	15
Промежуточная аттестация	*зачет*	*зачет*

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	50	55
- ТМК 1	10	15
- ТМК 2	15	15
- ТМК 3	15	15
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*Зачет*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Программные вопросы для экзамена по дисциплине «Национальный ресторанный сервис»

1. Характеристика продуктов питания австрийской кухни
2. Характеристика продуктов питания английской кухни
3. Характеристика продуктов питания греческой кухни
4. Характеристика продуктов питания немецкой кухни
5. Характеристика продуктов питания норвежской кухни
6. Характеристика продуктов питания итальянской кухни
7. Характеристика продуктов питания финской кухни
8. Характеристика продуктов питания польской кухни
9. Характеристика продуктов питания португальской кухни
10. Характеристика продуктов питания шведской кухни
11. Характеристика продуктов питания японской кухни
12. Характеристика продуктов питания китайской кухни
13. Характеристика продуктов питания чешской кухни
14. Характеристика продуктов питания болгарской кухни
15. Характеристика продуктов питания тайской кухни
16. Характеристика продуктов питания грузинской кухни
17. Характеристика продуктов питания голландский кухни
18. Характеристика продуктов питания датской кухни
19. Характеристика продуктов питания колумбийской кухни
20. Характеристика продуктов питания перуанской кухни
21. Характеристика продуктов питания аргентинской кухни
22. Характеристика продуктов питания марокканской кухни
23. Характеристика продуктов питания уругвайской кухни
24. Характеристика продуктов питания швейцарской кухни
25. Характеристика продуктов питания китайской кухни
26. Характеристика продуктов питания эстонской кухни
27. Характеристика продуктов питания американской кухни
28. Характеристика продуктов питания испанской кухни
29. Характеристика продуктов питания египетской кухни
30. Характеристика продуктов питания молдавской кухни
31. Характеристика продуктов питания армянской кухни
32. Характеристика продуктов питания вьетнамской кухни
33. Характеристика продуктов питания колумбийской кухни
34. Характеристика и особенности проведения японской чайной церемонии
35. Характеристика и особенности проведения китайской чайной церемонии

36. Характеристика предприятий питания в Китае
37. Характеристика предприятий питания в Австрии
38. Характеристика предприятий питания в Японии
39. Характеристика предприятий питания в Германии
40. Характеристика предприятий питания в Греции
41. Характеристика предприятий питания во Франции
42. Характеристика предприятий питания в Греции
43. Характеристика предприятий питания в Турции
44. Характеристика режимов питания в Австрии
45. Характеристика режимов питания в Англии
46. Характеристика режимов питания в Германии
47. Характеристика режимов питания в Греции
48. Характеристика режимов питания в Испании
49. Характеристика режимов питания во Франции
50. Характеристика типов предприятий питания в Японии
51. Характеристика типов предприятий питания в Китае
52. Характеристика предприятий питания в Италии
53. Характеристика предприятий питания в Англии
54. Особенности организации питания в Канаде
55. Особенности питания в США
56. Особенности организации питания в Мексике
57. Особенности организации питания в Индии
58. Особенности организации питания во Вьетнаме
59. Особенности организации питания в Таиланде
60. Особенности организации питания в Египте
61. Особенности организации питания в Чили
62. Особенности организации питания в Австралии
63. Особенности организации питания в Израиле
64. Особенности организации питания в ОАЭ
65. Особенности организации питания в Венесуэле
66. Особенности организации питания на Кубе
67. Особенности организации питания в Монголии
68. Особенности организации питания в Иране
69. Особенности организации питания в Малайзии
70. Особенности организации питания в Корее
71. Особенности организации питания в США
72. Особенности организации питания в Израиле
73. Особенности организации питания в Бразилии
74. Особенности организации питания в ЮАР
75. Особенности организации питания в Новой Зеландии
76. Особенности организации питания в Канаде
77. Особенности организации питания в Мексика
78. Особенности организации питания в Индии
79. Особенности организации питания в Алжире
80. Особенности организации питания в Ирландии
81. Особенности организации питания в Таиланде
82. Особенности организации питания в Чили
83. Особенности организации питания в Румынии
84. Особенности организации питания в Бразилии
85 Особенности организации питания в Латвии
86. Особенности организации питания в Турции
87. Характеристика системы сервиса: один - или - постоянный официант

88. Характеристика системы сервиса: два официанта
89. Характеристика системы сервиса: французская система сервиса. ("Шеф-де-ранг систем")
90. Характеристика системы сервиса: американская система сервиса
91. Характеристика завтраков
92. Характеристика приема пищи обед
93. Характеристика приемов пищи ужин

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль № 3			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	**100**
10	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	

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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
60-100	зачет	Полное выполнение заданий , а так же допускается до 40% ошибок, неточностей и недостатков
0-59	незачет	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Национальный ресторанный сервиса [Текст]: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направлений подготовки 43.03.01. «Сервис» и 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» / Л.В. Крилова, Е.В. Куценко, В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф.сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2019. - 191 с

2. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277319

3. Дранкевич, О. Г. Кухни народов мира : учебное пособие / О. Г. Дранкевич. — Минск : РИПО, 2023. — 351 с. — ISBN 978-985-895-111-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/432026

Дополнительная:

1. Гвоздевская, Г. А. Японская традиционная культура (чайная церемония, традиционная музыка) : учебное пособие на японском языке / Г. А. Гвоздевская. - Москва : Московский гуманитарный университет, 2016. - 97 с. - ISBN 978-5-906822-57-4. - Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/74713.html

2. Дранкевич, О. Г. Культура питания и кухни народов мира : учебно-методическое пособие / О. Г. Дранкевич. — Минск : БГУФК, 2023. — 175 с. — ISBN 978-985-569-687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404978

3. 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

4. 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

Учебно-методические издания:

1. Национальный ресторанный сервиса [Текст]: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направлений подготовки 43.03.01. «Сервис» и 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» / Л.В. Крилова, Е.В. Куценко, В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф.сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2019. - 191 с

2. Национальный ресторанный сервис [Текст]: конспект лекций для студентов очной и заочной формы обучения направлений подготовки 43.03.01. «Сервис» (Профиль: Социально-культурный сервис) и 43.03.03 «Гостиничное дело» (Профиль: «Гостинично-ресторанное дело») / В.В. Дыбок, А.А. Посяда. ГО ВПО Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2022. - 146 с

3.Национальный ресторанный сервис: метод. указания для практических работ для студ. оч. и заоч. форм обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» направления подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль «Социально-культурный сервис» /, В.В. Дыбок, А.А. Посяда. ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2023. - 45 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

2. 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.

3. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.

4. 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.

5. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://e.lanbook.com/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

6. 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.

7. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2024. – URL:https://polpred.com. – Текст : электронный.

8. 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Национальный ресторанный сервис» 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 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*
Дыбок Валентина Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, технология питания, магистр по технологии питания	1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0001401 от 29.11.2024, «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005466 от 25.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 3. Удостоверение о повышении квалификации № 692417488766 от 04.03.2025 г., «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»,