Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:49:45
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 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«25» марта _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20_» ___02___ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Дата «_24_» ___02___ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «26» марта 2026 года № 8

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

© Крылова Л.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 г

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>4- й</td><td>4 - й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество

часов –108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32час.</td><td>4- час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3
самостоятельной работы обучающегося – 1,45</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32час.</td><td>4-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>13 час.</td><td>89- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>2 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>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **64/13**

для заочной формы обучения – **8/89**

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель у дисциплины:

приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды; привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания; обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.07 «Организация обслуживания на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО .

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: Ее изучению предшествует изучение таких дисциплин, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях питания», «Санитария гигиена», «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Теплотехника», «Основы охраны труда». Для успешного овладения материалом студент должен знать технологию приготовления продукции общественного питания, владеть компьютерными программами офиса Windows, уметь выполнять графические схемы и правильно их оформлять, анализировать и обрабатывать полученную информацию.

Дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин, в частности «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», «Бухгалтерский учет», «Барное дело», «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения», «Пищевые и диетические добавки», «Экономика предприятий», а также успешного прохождения производственных практик и выполнения курсовых работ и дипломного проекта.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1$_{ПК-6}$ Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2$_{ПК-6}$ Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИДК-3$_{ПК-6}$ Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

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

форм обслуживания потребителей в общественном питании; особенности обслуживания различных контингентов потребителей.

уметь*:* организовывать и моделировать процесс производства на предприятиях общественного питания; организовывать обслуживание потребителей во время проведения специальных мероприятий, в местах отдыха, на пассажирском транспорте и т.п.; организовывать процесс обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях общественного питания и вне залов предприятий; рационально организовывать труд в предприятиях общественного питания; планировать производственную деятельность на предприятиях питания.

владеть*:* организацией производственного процесса в цехах предприятия питания различных типов; сервировки стола согласно этикету; складывания салфеток, накрывания столов скатертью; подачи блюд с соблюдением всех правил этикета; обслуживания потребителей согласно правилам этикета; профессионального поведения производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Номенклатура услуг и общие требования к организации обслуживания в предприятиях питания

Тема 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания

Тема 2. Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания

Тема 3. Материально- техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания

Смысловой модуль 2 Обслуживание торжественных мероприятий на предприятиях питания

Тема 6. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания

Тема 7. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.

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]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Организация обслуживания на предприятиях питания												
Смысловой модуль 1. Номенклатура услуг и общие требования к организации обслуживания в предприятиях питания												
Тема 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания	**10**	**6**	**2**	**-**	**2**	**-**	**16**	**0,5**	**0,5**	**-**	**15**	**-**
Тема 2. Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания	**8**	**4**	**2**	**-**	**2**	**-**	**16**	**0,5**	**0,5**	**-**	**15**	**-**
Тема 3. Материально-техническая база процесса обслуживания	**14**	**4**	**8**	**-**	**2**	**-**	**17**	**1**	**1**		**15**	

на предприятиях общественного питания												
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**8**	**2**	**4**	**-**	**2**	**-**	**15**	**0,5**	**0,5**		**14**	
Тема 5. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания	**18**	**8**	**8**	**-**	**2**	**-**	**16**	**0,5**	**0,5**		**15**	
Итого по смысловому модулю 1	**58**	**24**	**24**	**-**	**10**	**-**	**80**	**3**	**3**	**-**	**74**	
Смысловой модуль 2. Обслуживание торжественных мероприятий на предприятиях питания												
Тема 6. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания	**14**	**6**	**6**	**-**	**2**	**-**	**11**	**0,5**	**0,5**	**-**	**10**	**-**
Тема 7. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.	**5**	**2**	**2**	**-**	**1**	**-**	**6**	**0,5**	**0,5**	**-**	**5**	**-**
Итого по смысловому модулю 2	**19**	**8**	**8**	**-**	**3**	**-**	**17**	**1**	**1**	**-**	**15**	**-**
Всего часов по смысловым модулям	**108**	**32**	**32**	**-**	**13**	**-**	**108**	**4**	**4**	**-**	**89**	**-**
Катт	1,6	-	-	-	-	1,6	0,6	-	-	-	-	0,6
СРэк	-					-						
ИК												
КЭ	2					2	2					2
Каттэк	0,4					0,4	0,4					0,4
Контроль	27					27	8					8
Всего часов	**108**	**32**	**32**		**13**	**31**	**108**	**4**	**4**		**89**	11

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 1.** Основы организации деятельности предприятий общественного питания	2	0,5
2	**Тема 2.** Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания	2	0,5
3	**Тема 3.** Материально- техническая база процесса обслуживания на предприятиях	8	1

	общественного питания		
4	**Тема 4.** Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	0,5
5	**Тема 5.** Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания	8	0,5
6	**Тема 6.** Организация и проведение банкетов на предприятиях питания	6	0,5
7	**Тема 7.** Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.	2	0,5
Всего:		32	4

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	**Тема 1.** Основы организации деятельности предприятий общественного питания	2	15
2	**Тема 2.** Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания	2	15
3	**Тема 3.** Материально- техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания	2	15
4	**Тема 4.** Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	14
5	**Тема 5.** Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания	2	15
6	**Тема 6.** Организация и проведение банкетов на предприятиях питания	2	10
7	**Тема 7.** Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.	1	5
Всего:		13	89

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

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

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

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

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

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

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.-

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- доклад (темы 2)	3	3
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	10	10

Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- реферат (темы 2)	3	3
- презентация (тема 3)	5	5
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	15	15
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- реферат (темы 2)	3	3
- презентация (тема 3)	5	5
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	15	15
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- доклад (темы 2)	3	3
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	10	10
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- реферат (темы 2)	3	3
- презентация (тема 3)	5	5
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	15	15
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1)	2	2
- реферат (темы 2)	3	3
- презентация (тема 3)	5	5
- тестирование (темы 1, 2)	5	5
- текущий модульный контроль	15	15
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Торговые помещения, и их оснащение
2. Характеристика столовой посуды, стекла, белья
3. Фарфоровая и фаянсовая посуда
4. Характеристика металлической посуды
5. Характеристика основных и вспомогательных столовых приборов
6. Характеристика стеклянной посуды
7. Характеристика столового белья
8. Подготовка торговых помещений к обслуживанию потребителей

9. Предварительное сервировки столов.
10. Информационное обеспечение процесса обслуживания
11. Средства информации
12. Назначение и принципы составления меню
13. Карта вин ресторана
14. Карта коктейлей ресторана
15. Интерактивное меню ресторана
16. Организация обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
17. Основные элементы обслуживания
18. Основные методы подачи блюд в ресторане
19. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок
20. Правила подачи горячих закусок
21. Правила подачи супов
22. Правила подачи вторых блюд
23. Правила подачи сладких блюд
24. Правила подачи горячих напитков
25. Правила подачи холодных напитков
26. Правила подачи кондитерских изделий
27. Правила этикета и нормы поведения за столом
28. Подача табачных изделий
29. Расчет с потребителями
30. Методы и формы обслуживания. их характеристика
31. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле
32. Характеристика заведений ресторанного хозяйства при отеле
33. Организация питания
34. Организация «шведского стола (линии)»
35. Организация ускоренных видов питания
36. Особенности обслуживания в номерах
37. Особенности функционирования мини-бара
38. Виды дипломатических приемов
39. Официальные и неофициальные приемы
40. Приемы без размещения за столом
41. Приемы с рассадкой за столом
42. Неофициальные приемы
43. Подготовка и проведение дипломатических приемов

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1					*Смысловой модуль № 2*		**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7			
5	**5**	**5**	**5**	**5**	**10**	**5**	**40**	**60**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

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

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

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

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

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

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.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.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Мультимедийные проекторы кафедры гостиничного и ресторанного дела (2 шт.) с ноутбуками (2 шт.)

2. Мультимедийная аппаратура, установленная стационарно в ауд. 3531, 3534.
3. Электронные слайды по дисциплине «Организация обслуживания на предприятия питания».

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Крылова Людмила Вячеславовна	Проректор по учебно-методической работе	Донецкий государственный коммерческий институт, 1997г., «Технология общественного питания», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 05.18.16 – технология продуктов питания, доцент кафедры организации и управления качеством ресторанного хозяйства. «Разработка технологии соусов эмульсионного типа с использованием амаранта багряного» Доктор экономических работ, 08.00.05 – Экономика и управление народным хозяйством (по отраслям сферы деятельности, в т.ч.: маркетинг). «Агромаркетинг на этапе адаптации к изменяющимся рыночным условиям»	1. Удостоверение о ПК №4526, 20.09.2024. «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты)», 24 часа. ФГБУ "Национальное аккредитационное агентство в сфере образования", Москва 2. Удостоверение о ПК №612400044659, 17.10.2024, «Стратегическое управление программами развития университетов для обеспечения научно-технологического суверенитета Российской Федерации», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 3. "Пр. от 25.10.2024 №434 Удостоверение о ПК №800400005435, 18.11.2024 «Современные информационные технологии в образовательной среде»,36 часов, ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 4. Удостоверение о ПК от 20.09.2024 № 4526 «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты)»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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

уметь*:* организовывать и моделировать процесс производства на предприятиях общественного питания; организовывать обслуживание потребителей во время проведения специальных мероприятий, в местах отдыха, на пассажирском транспорте и т.п.; организовывать процесс обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях общественного питания и вне залов предприятий; рационально организовывать труд в предприятиях общественного питания; планировать производственную деятельность на предприятиях питания.

владеть*:* организацией производственного процесса в цехах предприятия питания различных типов; сервировки стола согласно этикету; складывания салфеток, накрывания столов скатертью; подачи блюд с соблюдением всех правил этикета; обслуживания потребителей согласно правилам этикета; профессионального поведения производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1$_{ПК-6}$ Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2$_{ПК-6}$ Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИДК-3$_{ПК-6}$ Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1 Номенклатура услуг и общие требования к организации обслуживания в предприятиях питания

Тема 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания

Тема 2. Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания

Тема 3. Материально- техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания

Смысловой модуль 2 Обслуживание торжественных мероприятий на предприятиях питания

Тема 6. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания

Тема 7. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.

Форма промежуточной аттестации: _____экзамен_____

(зачет с оценкой, экзамен)

Разработчик:

Крылова Л.В.., д.э.н., доцент _____

(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой
сервиса и гостиничного дела
Дегтярева Я.В., к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

_____
(подпись)