Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:12:13
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)
«28» февраля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.01 НАЦИОНАЛЬНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

(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 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Национальный ресторанный 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 2024г. - для очной формы обучения;
- в 2024г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Дыбок Валентина Владимировна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_22__» ____02_____ 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)
Дата «_26__» _02_____ 2024года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» февраля 2024 года № 7
Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

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

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>43.00.00 Сервис и туризм</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.03.01 Сервис</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль
<u>Социально-культурный сервис</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>IV - й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество

часов –108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>10 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 4</td><td rowspan="9">Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>34 час.</td><td>12 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>54,85 час.</td><td>82,25 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>52/54,85</u>**

для заочной формы обучения – **<u>22/82,25</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.06.01 «Национальный ресторанный сервис» относится к вариативной части ООП ВО по 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*
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2$_{УК-5}$ Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3$_{УК-5}$ Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

ПК-8. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1$_{ПК-8}$ Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания потребителей услуг в соответствии с требованиями действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2$_{ПК-8}$ Осуществляет коммуникации с потребителями услуг, анализирует жалобы и претензии клиентов к качеству сервиса, готовит предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

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 хозяйства народов Европы и Азии

Тема 1. Особенности ресторанного сервиса в странах Европы

Тема 2. Особенности ресторанного сервиса в странах Азии

Тема 3. Особенности ресторанного сервиса в Японии и Китая

Смысловой модуль 2 Особенности ресторанного хозяйства народов мира

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

Тема 5. Особенности ресторанного сервиса в странах Северной Америки.

Тема 6. Особенности ресторанного сервиса в странах Африки

Тема 7. Особенности ресторанного сервиса в странах Австралии и Океании

Смысловой модуль 3 Сервис в заведениях ресторанного хозяйства 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]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Национальный ресторанный сервис												
Смысловой модуль 1 Особенности ресторанного хозяйства народов Европы и Азии												
Тема 1. Особенности ресторанного сервиса в странах Европы	**18**	**3**	**8**	-	-	**7**	**11**	**1**	**1**	-	-	**9**
Тема 2. Особенности сервиса в странах Азии	**13**	**2**	**4**	-	-	**7**	**8,5**	**1**	**1**	-	-	**6,25**

Тема 3. Особенности ресторанного сервиса в Японии и Китая	**10,85**	**2**	**4**	-	-	**4,85**	**12**	**1**	**1**	-	-	**10**
Итого по смысловому модулю 1	**41,1**	**7**	**16**	-	-	**18,1**	**31,25**	**3**	**3**	-	-	**25,25**
Смысловой модуль 2. Особенности ресторанного хозяйства народов мира												
Тема 4 Особенности ресторанного сервиса в странах Южной и Центральной Америки	**10**	**2**	**2**	-	-	**6**	**10**	**1**	**1**	-	-	**8**
Тема 5. Особенности ресторанного сервиса в странах Северной Америки	**12**	**2**	**4**	-	-	**6**	**10**	**1**	**1**	-	-	**8**
Тема 6. Особенности ресторанного сервиса в странах Африки	**10**	**2**	**2**	-	-	**6**	**10**	**1**	**1**	-	-	**8**
Тема 7. Особенности ресторанного сервиса в странах Австралии и Океании	**11**	**1**	**4**	-	-	**6**	**10**	**1**	**1**	-	-	**8**
Итого по смысловому модулю 2	**43**	**7**	**12**	-	-	**24**	**40**	**4**	**4**	-	-	**32**
Смысловой модуль 3. Сервис в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом												
Тема 8. Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом.	**7**	**1**	**2**	-	-	**4**	**12**	**1**	**1**	-	-	**10**
Тема 9. Системы сервиса. виды сервиса	**7**	**1**	**2**	-	-	**4**	**12**	**1**	**1**	-	-	**10**
Тема 10. Виды питания	**10**	**2**	**4**	-	-	**4**	**7**	**1**	**1**	-	-	**5**
Итого по смысловому модулю 3	**24**	**4**	**8**	-	-	**12**	**31**	**3**	**3**	-	-	**25**
Всего часов	**108**	**18**	**34**	-	-	**54,85**	**108**	**10**	**12**	-	-	**82,25**

смысловые модули												
Катт	**0,9**				**0,9**		**1,5**				**1,5**	
СРэк	**-**				**-**		**-**				**-**	
ИК	**-**				**-**		**-**				**-**	
КЭ	**-**				**-**		**-**				**-**	
Каттэк	**-**				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
Всего часов:	**108**	**18**	**34**		**1,15**	**54,85**	**108**	**10**	**12**		**5,2**	**82,25**

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 сервиса в странах Европы	8	1
2	Особенности ресторанного сервиса в странах Азии	4	1
3	Особенности ресторанного сервиса в Японии и Китая	4	1
4	Особенности ресторанного сервиса в странах Южной и Центральной Америки	2	1
5	Особенности ресторанного сервиса в странах Северной Америки.	4	1
6	Особенности ресторанного сервиса в странах Африки	2	2
7	Особенности ресторанного сервиса в странах Австралии и Океании	2	2
8	Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом	2	1
9	Системы сервиса. виды сервиса	2	1
10	Виды питания	4	1
Всего:		34	12

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Особенности ресторанного сервиса в странах Европы	7	9
2	Особенности ресторанного сервиса в странах Азии	7	6,25
3	Особенности ресторанного сервиса в Японии	4,85	10

	и Китая		
4	Особенности ресторанного сервиса в странах Южной и Центральной Америки	6	8
5	Особенности ресторанного сервиса в странах Северной Америки.	6	8
6	Особенности ресторанного сервиса в странах Африки	6	8
7	Особенности ресторанного сервиса в странах Австралии и Океании	6	8
8	Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом	4	10
9	Системы сервиса. виды сервиса	4	10
10	Виды питания	4	5
Всего:		54,85	82,25

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 с:

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 для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К, 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85385.html

3. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 2) [Электронный ресурс] : оч.изаоч. 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. 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. Марченко, В. В. Кухня народов мира : учебное пособие / В. В. Марченко, Н. В. Судакова. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 149 с. - ISBN 2227-8397. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/66079.html

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 с. - 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 с. - 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. Крылова, Л. В. Национальный ресторанный сервис [Электронный ресурс] : направления подготовки 19.03.04 «Технолог. продукции и организации общественного питания», специализации «Технолог. в ресторан. хоз-ве» : метод. Указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов заоч. формы обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», специализации «Гостинично-ресторан. дело» / 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. гостин. и ресторан. дела . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 .

.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «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 RB 0519207252 №338/19 от 20.06.2019г., «Экономика (Профиль: Экономика предприятия)», 1476 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Центр дополнительного профессионального образования 2. Удостоверение о повышении квалификации № 23007627 от 22.08.2023, «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО ЦДПО «Просвещение», г. Сочи. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 760600044544 от 27.12.2023, «Формирование системы локальных нормативных актов, регламентирующих деятельность по реализации ДПО в вузах новых субъектов Российской Федерации в целях их интеграции в единое образовательное пространство», 72 часа, ФГАОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента

				им. Н.П. Пастухова». 4. Удостоверение о повышении квалификации № 800400000174 от 27 ноября 2023г., «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк.