Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.02.2025 22:32:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e4[illegible]

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.О.25 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 2 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «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

I семестр

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 8
1-й семестр – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.01 Сервис</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="11">Профиль
Социально-культурный сервис</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей:
1-й семестр – 2</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 288
1-й семестр – 144</td><td>3 – й</td><td>5 – й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>36 час.</td><td>-час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных
1-й семестр – 3

самостоятельной работы обучающегося
1-й семестр – 4,84</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>34 час.</td><td>-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>71,95 час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td>2ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачёт с оценкой, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачёт</td><td>Зачёт</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

1-й семестр – **70/71,95**

II семестр

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 8
2-й семестр - 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.01 Сервис</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="5">Профиль
Социально-культурный сервис</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей:
2-й семестр - 2</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 288
2-й семестр - 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4 – й</td><td>6 – й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="15">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных
2-й семестр - 2
самостоятельной работы обучающегося
2-й семестр - 1,78</td><td rowspan="15">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-.</td><td>8 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>.-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>51,4 час.</td><td>260,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>-часа</td><td>- часа</td></tr>
<tr><td>2ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачёт, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения

2-й семестр - **64/ 51,4**

для заочной формы обучения

2-й семестр - **16/260,4**

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов комплекса знаний в сфере организации общественного питания в современных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.О.25 «Ресторанный сервис» относится основной части профессионального цикла ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервиса

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Сервисология», «Экономика предприятий сервиса», «Гостиничный сервис».

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Организация обслуживания напитками», «Организация деятельности предприятий сервиса», "Сервисная деятельность".

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*
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ИДК-1$_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности ИДК-2$_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности ИДК-3$_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности,
ПК-1. Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности	ИДК-1$_{ПК-1}$ Формирует цель и задачи деятельности подразделений сервисной деятельности предприятия, организовывает их выполнение ИДК-2$_{ПК-1}$ Производит выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания ИДК-3$_{ПК-1}$ Принимает организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия
ПК-3. Способен к разработке технологии процесса сервиса	ИДК-1$_{ПК-3}$ Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса ИДК-2$_{ПК-3}$ Применяет методы разработки и использования типовых технологических процессов ИДК-3$_{ПК-3}$ Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	осуществлении технологического процесса
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:

- классификацию ресторанов и их характеристики;
- факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана;
- особенности формирования и оформления меню ресторана;
- организацию технологического процесса в ресторане;
- методы организации труда персонала;
- типы и формы ресторанного обслуживания;
- особенности профессиональной этики работника ресторана;

уметь:

- использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана;
- составить план работ, оценить финансовые вложения, определить содержание и
- основные разделы бизнес-плана открытия ресторана;

владеть:

- 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 ресторанного хозяйства.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1-й семестр

Смысловой модуль 1. Основы организации производственной деятельности предприятий питания

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

Тема 2. Организация оперативного планирования на предприятиях питания

Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания

Тема 4. Организация снабжения предприятий питания

Смысловой модуль 2. Основы организации производственной деятельности предприятий питания

Тема 5. Принципы организации производства на предприятиях питания

Тема 6. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом

Тема 7. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до

готовности изделий
Тема 8. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания
Тема 9. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

2-й семестр

Смысловой модуль 1. Организация обслуживающей деятельности в предприятиях питания
Тема 10. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях питания
Тема 11. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания
Тема 12. Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях питания
Смысловой модуль 2. Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания
Тема 13. Обслуживание приемов и банкетов
Тема **14.** Специальные виды услуг и формы обслуживания

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. (4 семестр)												
Смысловой модуль 1. Основы организации производственной деятельности предприятий питания												
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	**16**	**4**	**4**	**-**	**-**	**8**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Тема 2. Организация оперативного планирования на предприятиях питания	**16**	**4**	**2**	**-**	**-**	**10**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания	**12**	**2**	**2**	**-**		**8**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Тема 4. Организация снабжения предприятий питания	**12**	**2**	**2**	**-**	**-**	**8**	**-**	**--**	**-**	**-**	**-**	**-**
Итого по смысловому модулю 1	**56**	**12**	**10**	**-**	**-**	**34**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Смысловой модуль 2. Основы организации производственной деятельности предприятий питания												
Тема 5. Принципы организации производства на	**16**	**4**	**6**	**-**	**-**	**6**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**

предприятиях питания												
Тема 6. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	**20,95**	**8**	**4**	**-**	**-**	**8,95**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Тема 7. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	**24**	**8**	**8**	**-**	**-**	**8**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Тема 8. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	**13**	**2**	**4**	**-**	**-**	**7**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Тема 9. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	**12**	**2**	**2**	**-**	**-**	**8**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Итого по смысловому модулю 2	**85,95**	**24**	**24**	**-**	**-**	**37,95**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Итого	**144**	**36**	**34**	**-**	**-**	**71,95**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Катт	**1,8**				**1,8**		**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
СРэк	**-**				**-**		**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**-**				**-**		**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
КЭ	**-**				**-**		**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Каттэк	**0,25**				0,25		**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Контроль	**-**				**-**		**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Всего часов Модуль 1	**144**	**36**	**34**	**-**	**2,05**	**71,95**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Модуль 2 (5-й семестр)												
Смысловой модуль 1. Организация обслуживающей деятельности в предприятиях питания												
Тема 10. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях питания	**20**	**4**	**-**	**4**		**12**	**54**	**2**	2			**50**
Тема 11. Характеристика материально-	**28**	**8**	**-**	**8**		**12**	**49**	**2**	**2**			**45**

технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания												
Тема 12. Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях питания	**22**	**6**	**-**	**6**		**10**	**49**	**2**	**2**			**45**
Итого по смысловому модулю 1	**70**	**18**	**-**	**18**		**34**	**152**	**6**	**6**			**140**
Смысловой модуль 2. Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания												
Тема 13. Обслуживание приемов и банкетов	**24,7**	**6**	**-**	**10**		**8,7**	**62**	**1**	**1**			**60**
Тема 14. Специальные виды услуг и формы обслуживания	**21**	**8**	**-**	**4**		**9**	**62,4**	**1**	**1**			**60,4**
Итого по смысловому модулю 2	**45,7**	**14**	**-**	**14**		**17,7**	**124,4**	**2**	**2**			**120,4**
Итого	**144**	**32**	**-**	**32**	**-**	**51,7**	**144**	**8**	**8**			**260,4**
Катт	**1,6**				**1,6**				-		1,2	
СРэк	**-**				**24,3**		-				-	
ИК	**-**				**-**		-				-	
КЭ	**-**				**2**		-				2	
Каттэк	**-**				**0,4**		**2**				0,4	
Контроль	**-**				**-**		**2**				8	
Всего часов Модуль 2	**144**	**32**	**32**	-	**28,3**	**51,7**	**144**	**8**	**8**	-	**11,6**	**260,4**

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	Основы организации предприятий общественного питания	4	-
2	Организация оперативного планирования на предприятиях питания	2	-
3	Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания	2	-
4	Организация снабжения предприятий питания	2	-
5	Принципы организации производства на предприятиях питания	6	-
6	Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	4	-
7	Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до	8	-

	готовности изделий		
8	Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	4	-
9	Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	2	-
Всего:		36	-

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях питания	4	2
2	Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания	8	2
3	Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях питания	6	2
4	Обслуживание приемов и банкетов	10	1
5	Специальные виды услуг и формы обслуживания	4	1
Всего:		32	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Основы организации предприятий общественного питания	8	-
2	Организация оперативного планирования на предприятиях питания	10	-
3	Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания	8	-
4	Организация снабжения предприятий питания	8	-
5	Принципы организации производства на предприятиях питания	6	-
6	Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	8,95	-
7	Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	8	-
8	Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	6	-
9	Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	8	-
10	Основы технологического процесса обслуживания потребителей в предприятиях питания	10	50
11	Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в предприятиях питания	12	45
12	Особенности организации процесса обслуживания в предприятиях питания	10	45

13	Обслуживание приемов и банкетов	8,4	60
14	Специальные виды услуг и формы обслуживания	9	60,4
Всего:		123,65	260,4

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

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Смысловой модуль 1. Основы организации производственной деятельности предприятий питания

1. Сущность предприятий питания, их функции и место в инфраструктуре торгово-производственного комплекса;
2. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности;
3. Классификация предприятий ресторанного хозяйства (общественного питания);
4. Характеристика типов предприятий ресторанного хозяйства (общественного питания).
5. Виды и назначения торговых помещений на предприятиях питания;
6. Уборка торговых помещений;
7. Оборудование торговых залов и расстановка мебели
8. Цели и задачи обслуживания потребителей на предприятиях питания;
9. Классификация услуг предприятий питания;

Смысловой модуль 2. Основы ресторанного сервиса

1. Виды, методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях питания.
2. Характеристика фарфоровой и керамической посуды;
3. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды;
4. Характеристика металлической посуды;
5. Характеристика столовых приборов;
6. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов;
7. Столовое белье виды характеристика назначение.
8. Назначение и принципы составления меню;
9. Виды меню;
10. Карта вин;
11. Барная карта ресторана;
12. Оформление меню и карты вин;
13. Интерактивное меню ресторана.
14. Основные элементы процесса обслуживания;
15. Организация процесса обслуживания в зале;
16. Основные методы подачи блюд в ресторане;
17. Особенности подачи блюд;
18. Расчет с потребителями;
19. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.
20. Банкет с полным обслуживанием официантами
21. Банкет с частичным обслуживанием официантами
22. Банкет «Фуршет»
23. Банкет «Коктейль»
24. Банкет чай (кофе)
25. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний
26. Обслуживание в гостиницах
27. Обслуживание в номерах гостиниц

28. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий (Кейтеринг)

29. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий

30. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте

31. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта

32. Обслуживание пассажиров водного транспорта

33. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

5 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1,2,5,6,7,8)	5	30
- практическая работа (темы 3,4)	10	20
- ТМК 1 - ТМК 2	25 25	25 25
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

6 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 10,11)	2,5	5
- презентация (темы 10)	5	5
- тестирование (темы 11,12,13)	10	10
- текущий модульный контроль		20
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 13,14)	2,5	5
- презентация (тема 14)	5	5
- тестирование (14,13)	10	10
- текущий модульный контроль		20
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

5 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**

Текущий контроль:		
- Контрольная работа - ТМК 1 - ТМК 2	40 30 30	40 30 30
Промежуточная аттестация	*зачёт*	*100*
Итого за семестр	*100*	

6 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- ТМК 1 - ТМК 2	20 20	20 20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Основы организации предприятий питания: сущность предприятий питания, их функции и место в инфраструктуре торгово-производственного комплекса; виды предприятий питания в условиях устойчивого развития и принципы их организации и деятельности; производственно-торговая структура предприятий питания.

2. Особенности организации и типы предприятий питания: основные принципы классификации предприятий питания; характеристика основных типов предприятий питания; основные правила работы предприятий питания.

3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания: источники и организация снабжения предприятий питания, договорные отношения с поставщиками; организация складского хозяйства на предприятиях питания; организация тарного и транспортного хозяйства.

4. Основы научной организации труда на предприятиях питания: сущность и задачи научной организации труда в общественном питании; основные направления рациональной организации труда в общественном питании.

5. Нормирование труда на предприятиях питания: сущность, функции и принципы нормирования труда; методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени; методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени; разработка норм выработки.

6. Индустриальное производство продукции, полуфабрикатов, готовых блюд для предприятий питания: сущность, задачи и особенности индустриализации в сфере общественного питания. Недостатки индустриализации; условия, основные направления и преимущества индустриализации; характеристика, назначение функциональных емкостей и средств их перемещения; способы сохранения полуфабрикатов и кулинарных изделий для предприятий питания.

7. Оперативное планирование производства: общие принципы оперативного планирования; методика составления производственной программы заготовочных предприятий.

8. Основы организации централизованного производства полуфабрикатов для предприятий питания: общие принципы организации производства; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из овощей и картофеля; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из мяса; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из рыбы.

9. Организация производственной деятельности в кулинарном, кондитерском, мучном цехах: особенности организации работы кулинарного цеха; организация деятельности кондитерского цеха; организация централизованного производства мучных изделий.

10. Организация работы цехов по доведению полуфабрикатов и кулинарных изделий до готовности: особенности организации работы горячего цеха предприятий питания различного типа; особенности организации работы холодного цеха предприятий питания различного типа; особенности организации работы цеха по производству сладких блюд.

11. Организация работы заготовочных цехов предприятий питания с полным производственным циклом и доготовочных: организация обработки овощей; организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы; организация работы доготовочного цеха; организация работы цеха обработки зелени.

12. Организация раздачи пищи на предприятиях питания различного типа: виды и характеристика оборудования для реализации продукции на предприятиях питания; особенности особенности организации раздачи пищи на предприятиях питания различного типа.

13. Сущность предприятий питания, их функции и место в инфраструктуре торгово-производственного комплекса;

14. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности;

15. Классификация предприятий ресторанного хозяйства (общественного питания);

16. Характеристика типов предприятий ресторанного хозяйства (общественного питания).

17. Виды и назначения торговых помещений на предприятиях питания;

18. Уборка торговых помещений;

19. Оборудование торговых залов и расстановка мебели

20. Цели и задачи обслуживания потребителей на предприятиях питания;

21. Классификация услуг предприятий питания;

22. Виды, методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях питания.

23. Характеристика фарфоровой и керамической посуды;

24. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды;

25. Характеристика металлической посуды;

26. Характеристика столовых приборов;

27. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов;

28. Столовое белье виды характеристика назначение.

29. Назначение и принципы составления меню;

30. Виды меню;

31. Карта вин;

32. Барная карта ресторана;

33. Оформление меню и карты вин;

34. Интерактивное меню ресторана.

35. Основные элементы процесса обслуживания;

36. Организация процесса обслуживания в зале;

37. Основные методы подачи блюд в ресторане;

38. Особенности подачи блюд;

39. Расчет с потребителями;

40. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.

41. Банкет с полным обслуживанием официантами

42. Банкет с частичным обслуживанием официантами

43. Банкет «Фуршет»

44. Банкет «Коктейль»

45. Банкет чай (кофе)

46. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний

47. Обслуживание в гостиницах

48. Обслуживание в номерах гостиниц

49. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий (Кейтеринг)

50. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий

51. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте

52. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта

53. Обслуживание пассажиров водного транспорта

54. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

3-семестр (очная форма обучения)

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма (в баллах)
Смысловой модуль I (текущее тестирование)				Смысловой модуль 2 (текущее тестирование)					
М1				М 2					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	
10	**10**	**15**	**15**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

4-семестр (очная форма обучения)

Текущее тестирование и самостоятельная работа					Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			
Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	**60**	**100**
5	**5**	**10**	**10**	**10**		

Примечание. Т10, Т11, ... Т14 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости для зачета

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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости для экзамена

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

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Крылова, Л. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 1) [Электронный ресурс] : специализация «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения : учеб. пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технолог. продукции и организации общественного питания», специализации «Технолог. в ресторан. хоз-ве», направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. гостиничного и ресторан. дела . ─ 2-е изд. перераб. и доп. ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

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

Дополнительная:

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

2. Вострова, А. П. Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях гостиничного хозяйства, общественного питания и транспорта [Электронный ресурс] : учеб.

пособие / А. П. Вострова, М. М. Киреева . ─ Иваново, 2018 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

3. 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. — 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

Учебно-методические издания:

1. Методические указания к лабораторному занятию "Правила обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства разных типов"

2. Методические рекомендации для проведения практических занятий на тему: «Организация и проведение банкета фуршет (коктейль) на предприятиях питания» для студ. направлений подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» специализация «Гостинично-ресторанное дело» и 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» специализация «Технологии в ресторанном хозяйстве» очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова, Г. В . Ридош. - Донецк: ОО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. - 22 с.

3. Ресторанный сервис: [Текст] методические указания для выполнения курсовой работы для студ. направления подготовки 43.03.03 «Сервис», оч. и заоч. форм обучения / Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2019. - 25с.

4. Ресторанный сервис: конспект лекций для студ. направления подготовки 43.03.01 «Сервис», оч. и заоч. форм обучения / В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2020. - 159с.

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

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

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	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

		звание отсутствует		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.