Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:11:38
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«_26_» ____02_____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа
направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
(наименование)
Программа высшего образования - программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование)

Профиль Технология мяса и мясных продуктов
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, *Профилю Технология мяса и мясных продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:*
- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения;

Разработчик: Гура Александр Васильевич, к.т.н.,доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» 02 2025 года № 15

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

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

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

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

Дата « 24 » 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 26 » 02 2025 года №

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Гура А.В., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Б1.В.06</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="6">Профиль:

__Технология мяса и мясопродуктов_
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 2</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>10-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 144</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>36 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения::

аудиторных – 3
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="12">Программа высшего образования

Программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>36 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>43.2 час.</td><td>120.7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>28.8</td><td>11.3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</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 - 72/72

для заочной формы обучения - 12/132

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: рассмотрение комплекса вопросов, раскрывающих совокупность теоретических знаний и практических навыков по вопросам организации и управлении технологическими процессами производства.

Задачи учебной дисциплины: определение места организации производства в системе управления предприятием; изучение сущности организации производства, основных принципов, методов; изучение методики и технологии организации производства на предприятии; овладение навыками расчета показателей необходимых в процессе организации производства необходимых в профессиональной деятельности бакалавра.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.В.06 «*Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли*» относится к ддисциплинам самостоятельного выбора учебного заведения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Профилю Технология мяса и мясных продуктов.

Ее содержание базируется на системе знаний из области организации и управления технологическими процессами пищевых производств, технологии продукции общественного питания, безопасности продуктов питания, оборудования предприятий, стандартизации, сертификации пищевых продуктов, владения компьютерными программами офиса Windows.

Дисциплина находится в логической связи с дисциплинами «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания», «Безотходная технология переработки сырья животного происхождения», «Технология мяса и мясных продуктов», «Менеджмент», «Системы менеджмента качества пищевой продукции», «Автоматизация производственных процессов», «Технологические основы безопасности продуктов питания животного происхождения», «Общие технологии пищевых производств» и др.

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-1 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИД-2УК-1 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИД-3УК-1 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИД-4УК-1 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы ИД-5УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на	ИД-1ПК-3 Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
автоматизированных технологических линиях	животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИД-2ПК-3 Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИД-3ПК-3 Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-5 Способен управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИД-1ПК-5 Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИД-2ПК-5 Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИД-3ПК-5 Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: принципы развития и закономерности функционирования организации предприятий отрасли; структуру предприятий пищевой промышленности; производственный процесс и общие принципы его организации; сущность поточного производства и методы организации потока; классификацию заделов, потоков и поточных линий на предприятиях отрасли.

уметь: применять полученные знания в процессе дальнейшего изучения учебных дисциплин, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения). Работать с информационно-справочными источниками, отбирать необходимую информацию, редактировать ее и использовать для решения определенных задач.

владеть: культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями об управлении технологическими процессами предприятий отрасли.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. «Основы организации технологическими процессами на предприятиях».

Тема 1. Структура предприятий пищевой промышленности

Тема 2. Производственный процесс и общие принципы его организации

Тема 3. Сущность поточного производства и методы организации потока

Тема 4. Классификация заделов, потоков и поточных линий

Смысловой модуль 2. Характеристика технологических процессов пищевой промышленности

Тема 5. Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности

Тема 6. Основные технологические процессы пищевых производств
Тема 7. Специфические технологические процессы пищевой промышленности
Тема 8. Бизнес-процессы в пищевой промышленности
Тема 9. Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд	СРС[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли												
Смысловой модуль 1. «Основы организации технологическими процессами на предприятиях»												
Тема 1. Структура предприятий пищевой промышленности	12	4	4	-	-	4	13	0.5	0.5	-	-	12
Тема 2. Производственный процесс и общие принципы его организации	12	4	4	-	-	4	13	0.5	0.5	-	-	12
Тема 3. Сущность поточного производства и методы организации потока	12	4	4	-	-	4	16.25	0.5	0.5	-	-	15.25
Тема 4. Классификация заделов, потоков и поточных линий	12	4	4	-	-	4	13	0.5	0.5	-	-	12
Итого по смысловому модулю 1	**48**	**16**	**16**	-	-	**16.**	**55.25**	**2**	2	-	-	**51.25**
Смысловой модуль 2. «Характеристика технологических процессов пищевой промышленности»												
Тема 5. Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности	13	4	4	-	-	5	17.5	1	0.5	-	-	16
Тема 6. Основные технологические процессы пищевых производств	13	4	4	-	-	5	18	1	1	-	-	16
Тема 7. Специфические	13	4	4	-	-	5	18.05	1	0.5	-	-	17

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд	СРС[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
технологические процессы пищевой промышленности												
Тема 8. Бизнес-процессы в пищнвой промышленности	14.1	4	4	-	-	6.1	12.45	1	1			10.45
Тема 9. Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности	14.1	4	4	-	-	6.1	12	1	1			10
Итого по смысловому модулю 2	**67.1**	**20**	**20**	-	-	**27.2**	**81.45**	**6**	**6**			**69.45**
Всего часов	**115.2**	**36**	**36**			**43.2**	**132.7**	**6**	**6**			**120.7**
Катт	**1.8**				**1.8**		**0.9**				**0.9**	
СРэк	**24.6**				**24.6**							
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
Каттэк	**0.4**				**0.4**		**0.4**				**0.4**	
Контроль							**8**				**8**	
Всего часов	**144**	**36**	**36**		**28.8**	**43.2**	**144**	**6**	**6**		**11.3**	**120.7**

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	Структура предприятий пищевой промышленности	4	0.5
2	Производственный процесс и общие принципы его организации	4	0.5
3	Сущность поточного производства и методы организации потока	4	0.5
4	Классификация заделов, потоков и поточных линий	4	0.5
5	Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности	4	0.5
6	Основные технологические процессы пищевых производств	4	0.5
7	Специфические технологические процессы пищевой промышленности	4	0.5

8	Бизнес-процессы в пищевой промышленности	4	0.5
9	Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности	4	0.5
Всего:		36	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – Не запланированы

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	-	-	-

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Структура предприятий пищевой промышленности	4	**12**
2	Производственный процесс и общие принципы его организации	4	12
3	Сущность поточного производства и методы организации потока	4	15.25
4	Классификация заделов, потоков и поточных линий	4	12
5	Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности	5	16
6	Основные технологические процессы пищевых производств	5	16
7	Специфические технологические процессы пищевой промышленности	5	17
8	Бизнес-процессы в пищевой промышленности	6.1	10.45
9	Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности	6.1	10
Всего:		43.2	120.7

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

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

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

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

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

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

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен проводится 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 проводится в устной форме или выполняется 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.
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.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ:

Выполнение индивидуальной самостоятельной работы - доклад и демонстрация презентации, выполнение контрольных тестовых работ.

Темы докладов и презентаций по индивидуальной самостоятельной работе обучающихся:

1. Условия труда и их влияние на работоспособность человека.
2. Основные пути совершенствования условий труда на предприятии.
3. Основные направления совершенствования труда руководителей, специалистов и служащих предприятий, и организаций пищевой промышленности.
4. Организация и проектирование производственного процесса изготовления продукции пищевой промышленности
5. Организация оперативно-производственного планирования в серийном производстве
6. Организация оперативно-производственного планирования в единичном производстве
7. Организация оперативного регулирования массового (серийного, единичного) производства
8. Организация технологической подготовки производства новой продукции
9. Организация управления производственными запасами

10. Организация и проектирование системы управления качеством продукции предприятия
11. Организация и проектирование системы управления финансами (доходами) предприятия
12. Организация и проектирование системы сервиса продукции предприятия
13. Организация и проектирование внедрения новых технологических процессов
14. Организация и проектирование делопроизводственной службы предприятия
15. Организация и управление технологическим процессом производства сосисок
16. Организация и управление технологическим процессом производства паштета
17. Организация и управление технологическим процессом производства колбасы сырокопченой
18. Организация и управление технологическим процессом производства зельца
19. Организация и управление технологическим процессом производства мясных консервов
20. Организация и управление технологическим процессом производства буженины
21. Организация и управление технологическим процессом производства колбасы варено-копченой

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: Индивидуальная самостоятельная работа	*20*	*20*
ТМК №1 ТМК №2	40 40	40 40
Промежуточная аттестация	Зачет	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Перечень вопросов к зачету

1. Общая характеристика пищевой промышленности. Ассортимент продукции и сырье пищевой промышленности.
2. Важнейшие технологические понятия и определения.
3. Производственный и технологический процессы, как основа производства.
4. Классификация основных процессов пищевых производств: гидромеханические, теплообменные, массообменные, механические, биохимические.
5. Физические методы консервирования.
6. Химические методы консервирования.
7. Физико-химические методы консервирования.
8. Биохимические и комбинированные методы консервирования.
9. Сырьё для производства мясных продуктов: характеристика мяса животных и птиц.
10. Сортовая разделка туш баранины и козлятины для розничной торговли.

11. Сортовая разделка туш свинины и телятины для розничной торговли.
12. Технологический процесс убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
13. Технологический процесс мелкого рогатого скота и разделки туш.
14. Технологические схемы переработки свиней.
15. Технологические схемы переработки птицы.
16. Технология мясных и колбасных изделий.
17. Технология мясных консервов.
18. Сырьё для производства рыбных продуктов: характеристика мяса рыбы.
19. Технология рыбных консервов и полуфабрикатов.
20. Теоретические основы посола мяса теплокровных животных, рыбы и птиц.
21. Технология соленых продуктов.
22. Технология сушеной, солено-сушеной и вяленой рыбной продукции.
23. Теоретические основы производства копченой продукции.
24. Особенности производства цельно мышечных мясных продуктов.
25. Технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок.
26. Технология кисломолочных продуктов.
27. Технология сыра. Технология сливочного масла.
28. Технология молочных консервов.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль № 2**					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
15	15	10	10	10	10	10	10	10	

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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Зачет»	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89		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 – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Незачет»	неудовлетворительно – с возможностью повторной

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: учебник для обучающихся направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" оч. и заоч. форм обучения / В. Г. Топольник; ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. сервиса и гостинич. дела. ─ Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 1 электрон. опт. диск (CD-RM).
2. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. ҁ Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 284 с. – ISBN 978-5-507-46880-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/327182 (дата обращения: 22.05.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Антонова В.А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания (часть 2): учебное пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», направления подготовки «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / В.А., Антонова, Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2018.- 198с.
4. Колочева, В. В. Управление качеством услуг: учебное пособие / В. В. Колочева. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 99 с. – ISBN 978-5-7782-3476-5. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/91462.html
5. Москвичева, Е. Л. Основы стандартизации и сертификации: учебно-методическое пособие / Е. Л. Москвичева, А. В. Керов. – Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. – 120 с. ҁ ISBN 2227-8397. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/90684.htm

Дополнительная литература:

1. Серегин, С. А. Инновации в технологии продуктов питания животного происхождения: практикум : учебное пособие / С. А. Серегин, М. В. Патшина, И. С. Патракова. – Кемерово : КемГУ, 2022. – 91 с. – ISBN 978-5-8353-2910-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/290615 (дата обращения: 22.05.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Буянова, И. В. Теоретические основы холодильной технологии продуктов животного происхождения : учебное пособие / И. В. Буянова. – Кемерово : КемГУ, 2020. – 126 с. – ISBN 978-5-8353-2668-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/162590 (дата обращения: 22.05.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Романова, Т. Н. Методы исследований в технологии продуктов питания животного происхождения : методические указания / Т. Н. Романова, Р. Х. Баймишев, Л. А. Коростелева. – Самара : СамГАУ, 2021. – 51 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/244613 (дата обращения:

22.05.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

Учебно-методические издания:

1. Топольник, В. Г. Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: учебник для обучающихся направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" оч. и заоч. форм обучения / В. Г. Топольник ; ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. сервиса и гостинич. дела . – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 1 электрон. опт. диск (CD-RM)
2. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия). Технология продуктов консервирования. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – 71 с. – ISBN 978-5-00032-381-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. ج URL: https://e.lanbook.com/book/130196 (дата обращения: 22.05.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная аудитория, которая 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.

Дисциплина обеспечена 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 специаль-ности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Гура Александр Васильевич	Доцент кафедры	Донецкий институт советской торговли, 1986 год Технология и организация общественного питания	Кандидат технических наук «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических	Министерство образования и науки Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского Свидетельство о повышении квалификации «Тренинговые и интерактивные формы обучения»

		Инженер-технолог	производств» ДК №054249 Доцент кафедрой гостиничного и ресторанного дела	30.06.2015 г. Сертификат о повышении квалификации «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, Удостоверение о повышении квалификации № 110400003937 филиал Ухтинского государственного университета в г. Ухтинск, Сертификат о прохождении программы обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий Рег.номер 0054/18 Стажировка в Учебно-информационном институте инновационных технологий по направлению «Автоматизация проектных работ предприятий гостинично-ресторанного хозяйства с применением пакета «ArchiCAD» 72 часа Рег.номер 02-02/91с от 23.04.2020 года Удостоверение о повышении квалификации № 820400029644, регистрационный № 747 город Керчь 23.05.2022 г «Актуальные подходы к обучению в современном образовании» 72 ч. ФГБОУ ВО «КГМТУ». Г. Керчь Удостоверение о повышении квалификации № 612400025331 Рег.№ 1-12820 г. Ростов-на-Дону 10.09.2022 г. «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое

				сопровождение» ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Технология мяса и мясопродуктов
Трудоемкость учебной дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:
В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
знать: принципы развития и закономерности функционирования организации предприятий отрасли; структуру предприятий пищевой промышленности; производственный процесс и общие принципы его организации; сущность поточного производства и методы организации потока; классификацию заделов, потоков и поточных линий на предприятиях отрасли.
уметь**:** применять полученные знания в процессе дальнейшего изучения учебных дисциплин, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения). Работать с информационно-справочными источниками, отбирать необходимую информацию, редактировать ее и использовать для решения определенных задач.
владеть: культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями об управлении технологическими процессами предприятий отрасли.

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-1. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИД-2УК-1 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИД-3УК-1 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИД-4УК-1 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы ИД-5УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК-3 Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИД-2ПК-3 Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИД-3ПК-3 Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИД-1ПК-5 Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИД-2ПК-5 Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИД-3ПК-5 Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. «Основы организации технологическими процессами на предприятиях».
Тема 1. Структура предприятий пищевой промышленности
Тема 2. Производственный процесс и общие принципы его организации
Тема 3. Сущность поточного производства и методы организации потока
Тема 4. **Классификация заделов, потоков и поточных линий**
Смысловой модуль 2. Характеристика технологических процессов пищевой промышленности
Тема 5. Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности
Тема 6. Основные технологические процессы пищевых производств
Тема 7. Специфические технологические процессы пищевой промышленности
Тема 8. **Бизнес-процессы в пищнвой промышленности**
Тема 9. **Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности**

Форма промежуточной аттестации: _____зачет____
(зачет с оценкой, экзамен)

Разработчик:
Гура А.В..,к.т.н.,доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)
(подпись)

Заведующий кафедрой:
Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент_____ _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)
(подпись