

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 22.10.2026 09:31:31
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)
«25» марта 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.29 ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ
ПРОЦЕССАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ**
(название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная
экология и биотехнологии 38.00.00 экономика и управление
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения 38.03.02 Менеджмент
(код, наименование)

Профиль: Технологии и управление пищевыми системами
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2026**

Рабочая программа дисциплины «Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 38.03.02 Менеджмент, Профилю Технологии и управление пищевыми системами разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.»

Разработчик / Разработчики: Гура Александр Васильевич, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» февраля 2026 года № 16

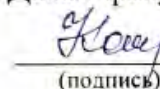
Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела


(подпись)

Я.В. Дегтярева
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

И.В. Кошавка
(инициалы, фамилия)

Дата « 24 » февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 25 » марта 2026 года № 8

Председатель

(подпись)


Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

©Гура А.В., 2026 год

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология 38.00.00 экономика и управление (код и название)	Б1.О.29	
	Направление подготовки <u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u> <u>38.03.02 Менеджмент</u> (код и название)		
Модулей - 1	Профиль: <u>Технологии и управление пищевыми системами</u> (название)	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 2		2-й	5-й
Общее количество часов – 108		Семестр:	
		3-й	10-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения:: аудиторных – 3 самостоятельной работы обучающегося – 3	Программа высшего образования <u>Программа бакалавриата</u>	Лекции	
		32 час.	
		Практические, семинарские занятия	
		32 час.	
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		13 час.	
		Индивидуальные задания	
		31	
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
экзамен			

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи 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

Дисциплина Б.1.О.29. «Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО

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 ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет и обосновывает организационно-технологические параметры производства продукции из сырья животного происхождения с учетом требований нормативно-технической документации, санитарно-гигиенических норм и отраслевых стандартов. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет планирование, организацию и координацию технологических процессов переработки сырья животного происхождения, обеспечивая рациональное использование материальных, трудовых и энергетических ресурсов предприятия. ИДК-3 _{ОПК-5} Контролирует соблюдение технологических режимов и показателей качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения на всех этапах производственного процесса, анализирует отклонения и разрабатывает корректирующие управленческие решения

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
	о	л ¹	п ²	лаб ³	СР ⁴	Пр ⁵	о	л ¹	п ²	лаб ³	СР ⁴	Пр ⁵
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли												
Смысловой модуль 1. «Основы организации технологическими процессами на предприятиях»												
Тема 1. Структура предприятий пищевой промышленности	9	3	3	-	2							
Тема 2. Производственный процесс и общие принципы его организации	9	3	3	-	2							
Тема 3. Сущность поточного производства и методы организации потока	9	3	3	-	2							
Тема 4. Классификация заделов, потоков и поточных линий	9	3	3	-	2							
<i>Итого по смысловому модулю 1</i>	32	12	12	-	8							
Смысловой модуль 2. «Характеристика технологических процессов пищевой промышленности»												
Тема 5. Научные основы	9	4	4	-	1							

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	СР ⁴	Пр ⁵		л ¹	п ²	лаб ³	СР ⁴	Пр ⁵
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
технологических процессов в пищевой промышленности												
Тема 6. Основные технологические процессы пищевых производств	9	4	4	-	1							
Тема 7. Специфические технологические процессы пищевой промышленности	9	4	4	-	1							
Тема 8. Бизнес-процессы в пищевой промышленности	9	4	4	-	1							
Тема 9. Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности	9	4	4	-	1							
Итого по смысловому модулю 2	45	20	20	-	5							
Всего часов	77	32	32		13							
Катт	1.6					1.6						
СРэк												
КЭ	2					2						
Каттэк	0.4					0.4						
Контроль	27					27						
Всего часов	108	32	32		13	31						

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. СР – самостоятельная работа;

5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)

6. ИК – индивидуальные консультации;

7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;

8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;

9. КЭ – консультации перед экзаменом

10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/ п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Структура предприятий пищевой промышленности	3	
2	Производственный процесс и общие принципы его организации	3	
3	Сущность поточного производства и методы организации потока	3	
4	Классификация заделов, потоков и поточных линий	3	
5	Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности	4	
6	Основные технологические процессы пищевых производств	4	
7	Специфические технологические процессы пищевой промышленности	4	
8	Бизнес-процессы в пищевой промышленности	4	
9	Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности	4	
Всего:		32	

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	2	
2	Производственный процесс и общие принципы его организации	2	
3	Сущность поточного производства и методы организации потока	2	
4	Классификация заделов, потоков и поточных линий	2	
5	Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности	1	
6	Основные технологические процессы пищевых производств	1	
7	Специфические технологические процессы пищевой промышленности	1	
8	Бизнес-процессы в пищевой промышленности	1	
9	Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности	1	
Всего:		13	

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

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт 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 СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – дискуссия, собеседование (темы №_____) – реферат, доклад, эссе (темы №_____) – тестирование (темы №_____) – разноуровневые задачи и задания (темы №_____) – ... – текущий модульный контроль	40	60
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет/экзамен	100/60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля		Максимальное количество баллов	
		За одну работу	Всего
Текущий контроль – дискуссия, собеседование – тестирование – контрольная работа – ...		40	60
Промежуточная аттестация		дифференцированный зачет/экзамен	100/60
Итого за семестр		100	

*Приводятся типовые вопросы для промежуточной аттестации
(вопросы к дифференцированному зачету, экзамену).*

12 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль 1				Смысловой модуль 2					Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
5	5	5	5	4	4	4	4	4	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T11 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. 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.
2. 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.
3. 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>

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 организации 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. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130196> (дата обращения: 22.05.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

14 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. Информio : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информio», [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, сор. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 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.

15. 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.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании ¹
Гура Александр Васильевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее Технология и организация общественного питания Инженер-технолог, Кандидат технических наук «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств», диплом кандидата наук ДК №054249	1. Удостоверение о повышении квалификации № 820400029644, регистрационный № 747 город Керчь 23.05.2022 г 72 часа Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «КГМУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025331 Рег.№ 1-12820 г. Ростов-на-Дону 10.09.2022 г.

				Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный технический университет» 3. Удостоверение 800400005425 от 18.11.2024 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского» Г. Донецк
--	--	--	--	---

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.О.29. ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 38.03.02

Менеджмент

Профиль: Технологии и управление пищевыми системами

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

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 дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет и обосновывает организационно-технологические параметры производства продукции из сырья животного происхождения с учетом требований нормативно-технической документации, санитарно-гигиенических норм и отраслевых стандартов. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет планирование, организацию и координацию технологических процессов переработки сырья животного происхождения, обеспечивая рациональное использование материальных, трудовых и энергетических ресурсов предприятия. ИДК-3 _{ОПК-5} Контролирует соблюдение технологических режимов и показателей качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения на всех этапах производственного процесса, анализирует отклонения и разрабатывает корректирующие управленческие решения

Смысловые модули и темы 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

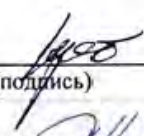
Тема 8. Бизнес-процессы в пищевой промышленности

Тема 9. Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности

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

Разработчик:

Гура А.В., канд.техн.наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

Дегтярева Я.В., канд.эконом.наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)