

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 15:23:29
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

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

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
имени Коршуновой А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

« 28 » 02, 2024 г.



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ФТД.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО
ХОЗЯЙСТВА»**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование)

Программа высшего образования – программа магистратуры
Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

Профиль: _____
(наименование)

Факультет ресторано-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

очная форма обучения 1 курс

заочная форма обучения 2 курс

очно-заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

профилю _____, (наименование)

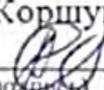
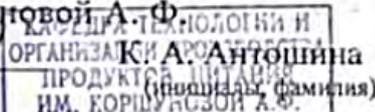
разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения;
- в 20__ г. - для очно-заочной формы обучения.

Разработчик: Антонова В. А., профессор кафедры ТОППП им. А. Ф. Коршуновой, д-р экон. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
Протокол от «26» 02 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А. Ф.


(подпись) 
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.



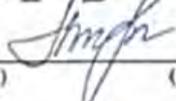
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
И. В. Кощавка
(инициалы, фамилия)

Дата «__» ____ 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «_28_» _02_ 2024 года № _7_

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

© Антонова В. А., 2024 год
© ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ
МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»,
2024 г.

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	ФТД.02 Факультативная	
	Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, название)		
Модулей – 1	Профиль — (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		1-й	2-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		2-й	3-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2 / 2 ; самостоятельной работы обучающегося – 2 / 2	Программа высшего образования – программа магистратуры	Практические, семинарские занятия	
		16 час.	2 час.
		Лабораторные занятия	
		час.	час.
		Самостоятельная работа	
		36,85 час.	67,7 час.
		Индивидуальные задания*:	
		2ТМК	2ТМК
Форма промежуточной аттестации:			
зачет	зачет		

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 35,15/36,85

для заочной формы обучения – 4,3/67,7

для очно-заочной формы обучения –

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда путем усвоения углубленных теоретических знаний и формирования практических навыков выполнения технологических; организационно-управленческих; научно-исследовательских; проектных; педагогических задач профессиональной деятельности по организации производства продукции на специализированных предприятиях ресторанного хозяйства; приобретение навыков в определении задач деятельности, рациональной организации труда работников производственной и вспомогательной групп помещений; приобретение навыков по обеспечению надлежащего уровня качества продукции и услуг в ресторанном хозяйстве; приобретение навыков решения проблемных ситуаций в процессе производства продукции на специализированных предприятиях питания.

Задачи учебной дисциплины:

– научить будущего магистра самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию и организации производственной деятельности с учетом специфики ассортимента специализированных предприятий,

– привить умение выбирать организационные формы и методы организации производственной деятельности, реализация которых обеспечит эффективную деятельность специализированного предприятия ресторанного хозяйства в целом.

– обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией специализированных заведений питания;

– научить организовывать рабочие места в соответствии со спецификой предприятия питания таким образом, чтобы оптимизировать затраты разнообразных ресурсов, повысить производительность труда и качество конечных результатов труда.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

3.

Учебная дисциплина ФТД.02 «Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства» относится к факультативным дисциплинам ОПОП ВО.

Для изучения курса «Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства» требуются знания и навыки по дисциплинам: «Современные методы исследований сырья и продуктов питания», «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании».

Требования к «входным» знаниям, умениям и готовности обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин – удовлетворительное усвоение программ по указанным выше дисциплинам.

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Научные основы конструирования продуктов питания», «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)», «Социально-экономическая эффективность предприятий отрасли», а также организационно-управленческая и преддипломная практики, в том числе научно-исследовательская работа, выполнение выпускной квалификационной работы.

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

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1.ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИДК-2.ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: – организацию специализированных заведений ресторанного хозяйства как важного звена производственно-социальной инфраструктуры региона и страны;

– организацию снабжения специализированных предприятий разными видами ресурсов;

– организацию складского и тарного хозяйства;

– особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции различной степени готовности для специализированных предприятий ресторанного хозяйства;

уметь: – организовывать и моделировать процесс производства на специализированных предприятиях ресторанного хозяйства;

– организовывать снабжение и хранение товарно-материальных ценностей на предприятиях питания с учетом специфики выпускаемого ассортимента продукции;

– рационально организовывать труд работников производственной и вспомогательных групп на специализированных предприятиях питания;

– планировать производственную, снабженческую деятельность на специализированных предприятиях питания;

– оперативно планировать деятельность производства специализированных предприятий питания.

владеть навыками: организации производственного процесса в цехах предприятия питания различных типов, специализации, мощности;

– организации рационального рабочего места, производственного участка, технологической линии или производственного подразделения с учетом специфики выпускаемой продукции;

– профессионального поведения производственного и вспомогательного персонала специализированных предприятий питания.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие вопросы организация деятельности специализированных предприятиях питания

Тема 1. Основы организации специализированных предприятий ресторанного хозяйства

Тема 2. Основы рациональной организации труда и оперативного планирования на специализированных предприятия ресторанного хозяйства

Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства специализированных предприятий ресторанного хозяйства. Организация снабжения специализированных предприятий ресторанного хозяйства

Смысловой модуль 2. Организация производственной деятельности и раздачи продукции на специализированных предприятиях ресторанном хозяйстве

Тема 4. Основы организация производства на специализированных предприятиях питания.

Тема 5. Организация работы цехов специализированных предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий на специализированных предприятиях

Тема 6. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений специализированных заведений ресторанного хозяйства

Всего часов:	72	18	16		1,15	36,85	72	2	2		0,3	67,7
---------------------	-----------	-----------	-----------	--	-------------	--------------	-----------	----------	----------	--	------------	-------------

- 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/очно-заочная форма
1	Тема 1. Основы организации специализированных предприятий ресторанного хозяйства	2	0,5
2	Тема 2. Основы рациональной организации труда и оперативного планирования на специализированных предприятиях ресторанного хозяйства	3	-
3	Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства специализированных предприятий ресторанного хозяйства. Организация снабжения специализированных предприятий ресторанного хозяйства	3	0,5
4	Тема 4. Основы организация производства на специализированных предприятиях питания	2	0,5
5	Тема 5. Организация работы цехов специализированных предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий на специализированных предприятиях	3	-
6	Тема 6. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений специализированных заведений ресторанного хозяйства	3	0,5
Всего:		16	2

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Основы организации специализированных предприятий ресторанного хозяйства	6	10
2	Тема 2. Основы рациональной организации труда и оперативного планирования на специализированных предприятиях ресторанного хозяйства	6	12
3	Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства специализированных предприятий ресторанного хозяйства. Организация снабжения специализированных предприятий ресторанного хозяйства	636,85	12
4	Тема 4. Основы организация производства на специализированных предприятиях питания	6	11
5	Тема 5. Организация работы цехов специализированных предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий на специализированных предприятиях	6,85	11

6	Тема 6. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений специализированных заведений ресторанного хозяйства	6	11,7
Всего:			67,7

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

В ходе реализации учебной дисциплины «Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства» используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом и выполняются на компьютере или в электронной среде Moodle;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере в электронной среде Moodle, возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учетом 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 слабовидящих:

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

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Примерная тематика вопросов для самоконтроля знаний в условиях заданной ситуации

1. Организация работы доготовочного цеха предприятия быстрого обслуживания «Беляшная» на 50 мест.
2. Организация работы холодного цеха кафе «Сладкоежка» типа на 75 мест.
3. Организация работы горячего цеха кафе «Молодежного» на 75 мест.
4. Организация работы холодного цеха кафе «Айс-крим» на 50 мест.
5. Организация работы горячего цеха кафе «Арлекино» на 50 мест.
6. Организация работы мучного цеха пиццерии на 75 мест.
7. Организация работы мучного цехапельменной на 50 мест.
8. Организация работы мучного цеха кафе-пекарни на 3000тыс. готовой продукции.
9. Организация работы кондитерского цеха кафе «Кондитерская».
10. Организация работы мясного цеха шашлычной на 50 мест.
11. Организация работы холодного цеха паб кафе на 50 мест.
12. Организация работы рыбного цеха пивного ресторана на 50 мест.
13. Организация работы холодного цеха кафе молодежного на 50 мест.
14. Организация работы мучного цеха пиццерии на 50 мест.
15. Организация работы мучного цехапельменной на 75 мест.

16. Организация работы мучного цеха пирожковой на 75 мест.
17. Организация работы горячего цеха шашлычной на 75 мест.
18. Организация работы горячего цеха столовой общего типа на 100 мест.
19. Организация работы горячего цеха ресторана славянской кухни на 75 мест.
20. Организация работы горячего цеха ПБО (котлетная, бульонная, чебуречная) на 75 мест.
21. Организация работы мучного цехапельменной на 100 мест.
22. Организация работы холодного цеха кафе-суши на 50 мест с баром на 50 мест.
23. Организация работы холодного цеха пивного ресторана на 75 мест.
24. Организация работы горячего цеха пирожковой на 50 мест с пончиковым залом на 25 мест.
25. Организация работы кондитерского цеха кафе кондитерского на 75 мест мощностью 1000 изделий в смену.
26. Организация работы мучного цеха пончиковой на 75 мест.

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

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос) (темы 1-6)	6	36
- тестирование (смысловый модуль 1, 2)	20	40
- разноуровневые задачи и задания (темы 3-6)	6	24
Итого за семестр	<i>100</i>	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- тестирование (смысловый модуль 1, 2)	20	40
- разноуровневые задачи и задания (темы 3-6)	15	60
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы для подготовки к зачету

1. Виды специализированных предприятий питания и принципы организации их деятельности.
2. Торгово-производственная структура специализированных предприятий питания
3. Классификация специализированных предприятий питания
4. Характеристика комплекса услуг специализированных предприятий питания
5. Характеристика основных типов специализированных предприятий питания
6. Требования к специализированным предприятиям питания. Основные правила работы их работы.
7. Производственная инфраструктура специализированных предприятия питания (исходя из специфики ассортимента)

15	20	20	15	15	15	100	100
----	----	----	----	----	----	-----	-----

Примечание. Т1, Т2, ... Т5 – номера тем смыслового модуля № 1
Т6, Т7, ... Т10 – номера тем смыслового модуля № 2

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное знание материала с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом твердые знания материала с незначительным количеством ошибок (10-15%)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие знания материала, но со значительным количеством недостатков, что удовлетворяет минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу. Недостаточные для удовлетворительной оценки и требует дополнительного изучения материала и повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 96 с. – ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

Дополнительная:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. – 232 с. – ISBN 978-5-904406-21-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/40878.html>

2. Организация производства и логистика предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. – ISBN 978-5-00032-213-0. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>

3. Тошев, А.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / А.Д. Тошев, Н.Д. Журавлева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2019. – 87 с. – URL: <https://istis.susu.ru/upload/iblock/bcc/gaj41ai7xl3f3v2ou41tde4ypmdq9ztk.pdf>

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. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999–. – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.
3. 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>. – 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/> – 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/> – 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>. – Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информо», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru>. – Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006–. – URL: <https://biblioclub.ru/> – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
10. 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>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019–. – URL: <http://library.fa.ru/> – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный ун-т. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 –. – URL: <https://library.lib.sfedu.ru/> – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
13. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2024. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
14. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 –. – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.
15. 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/> – Текст. Изображение : электронные.
16. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.

17. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.
18. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.
19. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.
20. Организация производства на предприятиях питания. [Электронный ресурс]. Программа дистанционного образования MOODLE. ГО ВПО «ДонНУЭТ». – Режим доступа: <http://distant.donnuet.ru/>

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

1. Учебная аудитория № 3221 для проведения лекций: 76 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.
2. Учебная аудитория № 3334 для проведения семинарских и практических занятий: 24 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.
3. Учебная аудитория № 3636 для проведения консультаций по курсовому проекту: 26 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.
4. Учебная аудитория №3336 для проведения консультаций и экзаменов: 24 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.
5. Читальный зал библиотеки №7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, мебель, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет и доступом к электронно-библиотечной системе, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).проекторы и специальные экраны, ноутбуки.

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*
Антонова Валерия Анатольевна	По основному месту работы	Должность – Профессор кафедры ТОППП им. А. Ф. Коршуновой, ученая степень – доктор экономических	Высшее, технология и организация общественного питания, инженер-технолог, диплом доктора экономических наук ДА	1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802829892 «Цифровая трансформация управления» от 27 мая 2022 г. (16 часов). ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025237

		<p>наук, ученое звание – доцент</p>	<p>№000008</p>	<p>«Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» с 08.09.2022 по 10.09.2022 г., 24 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.</p> <p>3. Справка о прохождении стажировки б/н. направление : планирование и организация производства продукции и кадровая политика на предприятии по производству пищевой продукции. 17.10-17.11.2022 г., 72 ч. ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов», ДНР, г. Макеевка.</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039018 «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии» с 24.10.2023 по 27.10.2023 г., 36 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.</p>
--	--	-------------------------------------	----------------	---