Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 08:46:15
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 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Крылова Л.В.
(подпись)
«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 1 курс заочная/очно-заочная форма, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Владимиров С.В. канд.техн.наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от «24» 02 2026 года № 26

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

_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

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

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

<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/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">ФТД.02
Факультативная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="2">Профиль
-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 2</td><td>1-й</td><td>1 -й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов - 72</td><td rowspan="3">(название)</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2 й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных - 2 / 2 ;
самостоятельной работы обучающегося - 2 / 2</td><td rowspan="11">Программа высшего образования - программа магистратуры</td><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>61,15час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>2ТМК</td><td>2ТМК</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

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 - 30/40,95

для заочной формы обучения -8/61,15 для очно-заочной формы обучения –

2. 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.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

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**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1.$_{ПК-3.}$ Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИД-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

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства												
Смысловой модуль 1. Общие вопросы организация деятельности специализированных предприятиях питания												
Тема 1. Основы организации специализированных предприятий ресторанного хозяйства	10	2	2			6	10,5	0,5	0,5			10
Тема 2. Основы рациональной организации труда и оперативного планирования на специализированных предприятия ресторанного хозяйства	13	3	3			7	12,5	1	1			10
Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства специализированных предприятий ресторанного хозяйства. Организация снабжения специализированных предприятий ресторанного хозяйства	12	3	2			7	13	0,5	0,5			10
Итого по смысловому модулю 1	**35**	**8**	**7**			**20**	**36**	**2**	**2**			**30**
Смысловой модуль 2. Организация производственной деятельности и раздачи продукции на специализированных предприятиях ресторанном хозяйстве												
Тема 4. Основы организация производства на специализированных предприятиях питания	12	3	2			7	11,5	0,5	0,5			10
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	12,95	3	3			6,95	11,5	1	1			10
Тема 6. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений специализированных заведений ресторанного хозяйства	11	2	2			7	12,7	0,5	0,5			11,15
Итого по смысловому модулю 2	**35,95**	**8**	**7**			**20,95**	**35,7**	**2**	**2**			**31,15**
Катт	**0,8**				**0,8**		**0,6**				**0,6**	
СР												
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	**0,25**				**0,25**							
Контроль												
Всего часов:	***72***	***16 16***	***14***		***1,95***	***40,95***	***72***	***4***	***4***		***0,3***	***61,15***

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

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 предприятия ресторанного хозяйства	3	1
3	Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства специализированных предприятий ресторанного хозяйства. Организация снабжения специализированных предприятий	2	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	1
6	Тема 6. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений специализированных заведений ресторанного хозяйства	2	0,5
Всего:		16	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

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 предприятия ресторанного хозяйства	7	10
3	Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства специализированных предприятий ресторанного хозяйства. Организация снабжения специализированных предприятий ресторанного хозяйства	7	10

4	Тема 4. Основы организация производства на специализированных предприятиях питания	7	10
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	6,95	10
6	Тема 6. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений специализированных заведений ресторанного хозяйства	7	11,15
Всего:		40,95	61,15

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

В ходе реализации дисциплины используются такие 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;

− 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 их 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 экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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 лиц 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 дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

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

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

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

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 специализированных предприятиям питания. Основные правила работы их работы.
7. Производственная инфраструктура специализированных предприятия питания (исходя из специфики ассортимента)
8. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах специализированных предприятий питания
9 Оперативное планирование на специализированных предприятиях питания
10 Оперативное планирование производства на специализированных предприятиях питания различных типов, видов, форматов.
11 Специфика рациональной организации труда на специализированных предприятиях питания.
12 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства специализированных предприятий питания
13 . Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
14. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
15. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на специализированных предприятия отрасли
16. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров

17. Оценка эффективности снабжения специализированных предприятий питания
18. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений специализированных предприятий питания
19. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
20. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы специализированных предприятий отрасли
21. Классификация затрат рабочего времени на специализированных предприятиях
22. Численность работников в зависимости от нормы выработки специализированных предприятий.
23. Из каких видов времени состоит время работы на специализированных предприятиях.
24. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха на специализированных предприятиях
25. Состав рабочего времени и методы его изучения на специализированных предприятиях
26. Требования к организации специализированных рабочих мест
27. Организация работы горячего цеха специализированного предприятия питания.
28. Организация работы холодного цеха специализированного предприятия питания
29. Организация работы кондитерского цеха специализированного предприятия питания.
30. Организация работы мучного цеха специализированного предприятия питания.
40. Организация работы доготовочного цеха специализированного предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.
41. Организация работы цеха обработки зелени специализированного предприятия питания.
42. Организация работы цеха по производству сладких блюд специализированного предприятия питания.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды специализированного предприятия питания.
44. Организация раздаточных на специализированных предприятиях питания различного формата.
45. Виды специализированных предприятий питания и принципы организации их деятельности.
46. Торгово-производственная структура специализированных предприятий питания
47. Классификация специализированных предприятий питания
48. Характеристика комплекса услуг специализированных предприятий питания
49. Характеристика основных типов специализированных предприятий питания
50. Требования к специализированных предприятиям питания. Основные правила работы их работы.
51. Производственная инфраструктура специализированных предприятия питания (исходя из специфики ассортимента)
52. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах специализированных предприятий питания
53. Оперативное планирование на специализированных предприятиях питания
54. Оперативное планирование производства на специализированных предприятиях питания различных типов, видов, форматов.
55. Специфика рациональной организации труда на специализированных предприятиях питания.
56. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства специализированных предприятий питания
57. Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
58. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
59. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на специализированных предприятия отрасли
60. Оценка эффективности снабжения специализированных предприятий питания
61. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений специализированных предприятий питания

62. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров на специализированных предприятиях

63. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров

64. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования

65. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы специализированных предприятий отрасли

66. Классификация затрат рабочего времени на специализированных предприятиях

67. Численность работников в зависимости от нормы выработки специализированных предприятий.

68. Из каких видов времени состоит время работы на специализированных предприятиях.

69. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха на специализированных предприятиях

70. Состав рабочего времени и методы его изучения на специализированных предприятиях

71. Требования к организации специализированных рабочих мест

72. Организация работы горячего цеха специализированного предприятия питания.

73. Организация работы холодного цеха специализированного предприятия питания

74. Организация работы кондитерского цеха специализированного предприятия питания.

75. Организация работы мучного цеха специализированного предприятия питания.

76. Организация работы доготовочного цеха специализированного предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.

77. Организация работы цеха обработки зелени специализированного предприятия питания.

78. Организация работы цеха по производству сладких блюд специализированного предприятия питания.

79. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды специализированного предприятия питания.

80. Организация раздаточных на специализированных предприятиях питания различного формата.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Форма контроля – зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Итоговый контроль, балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6		
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 (1015%)
60-74	«У довлетворительно» (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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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 литература:

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

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. 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, cop. 2011-2021. - URL: https://e4anbook.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, cop. 2011-2021. - URL: https://seb.e4anbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань»
6. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017. - URL: https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
7. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издат. дом «Информио», [2018]. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
8. Научная электронная библиотека еББгагу.ги : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000-2024. - URL: https://elibrary.ru.- 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. - Текст : электронный.
10. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.gastronom.ru/ - Загл. с экрана.
11. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.mmenu.com/ - Загл. с экрана.

12. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.gastronom.ru/ - Загл. с экрана
13. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.mmenu.com/- Загл. с экрана.
14. Организация производства на предприятиях питания. [Электронный ресурс]. Программа дистанционного образования MOODLE. ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». – Режим доступа: http://distant.donnuet.ru/

15. 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, проекторы и специальные экраны, ноутбуки.

15. 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]
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание -	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с,

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]
		доцент		27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБОУ ВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024

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]
				Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону