Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
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

_____ Л. В. Крылова
(подпись)

«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	_____-_____ (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчики: Антошина К.А., д.э.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой;

Попова Т. Н., старший преподаватель 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)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Кощавка И.В.
(подпись)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель _____ Крылова Л.В.
(подпись)

© Антошина К.А., Попова Т.Н., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Основные планы Б1.В.06

Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 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>3-й</td><td>4_-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество

часов – 108</td><td rowspan="5">(название)</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>7 й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 1</td><td rowspan="9">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6 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>13 час.</td><td>82,4час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">экзамен</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет: для очной формы обучения – 64 / 13
для заочной формы обучения – 14 / 82,4
для очно-заочной формы обучения –

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАДИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда путем усвоения теоретических знаний и формирования практических навыков выполнения производственно-технологической; организационно-управленческой; научно-исследовательской; проектной и маркетинговой профессиональной деятельности по организации производства продукции на предприятиях питания; 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 заведениях ресторанного хозяйства; приобретение навыков решения проблемных ситуаций в процессе производства продукции на предприятиях питания.

Задачи дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию и организации производственной деятельности, привить умение выбирать организационные формы и методы организации производственной деятельности, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия питания в целом.
обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией;
научить организовывать рабочие места на предприятии питания таким образом, чтобы оптимизировать затраты всех видов ресурсов, повысить производительность труда и качество конечных результатов труда.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.06 «Организация производства на предприятиях питания» относится к базовой части ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

Технология продукции общественного питания

Оборудование предприятий общественного питания

Изучается параллельно:

Проектирование предприятий ресторанного хозяйства

Санитария и гигиена

Физиология питания

Является основополагающей для

Подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1$_{ПК-4}$ Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИД-2$_{ПК-4}$ Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИД-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

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

– организацию снабжения предприятий разными видами ресурсов;

– организацию складского и тарного хозяйства;

– особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции различной степени готовности;

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

– организовывать снабжение и хранение товарно-материальных ценностей на предприятиях питания;

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

– планировать производственную, снабженческую деятельность на предприятиях питания;

– оперативно планировать деятельность производства.

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

– организации рационального рабочего места, производственного участка, технологической линии или производственного подразделения;

– профессионального поведения производственного и вспомогательного персонала предприятий питания.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие вопросы организация деятельности на предприятиях питания

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства

Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства

Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства

Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства

Смысловой модуль 2. Организация производственной деятельности и раздачи продукции в ресторанном хозяйстве

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания.

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом.

Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по

доведению до готовности изделий
Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания
Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

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]	СР	ПР[5]		л	п	лаб	СР	ПР[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Организация производства на предприятиях питания												
Смысловой модуль 1. Общие вопросы организация деятельности на предприятиях питания												
Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства	5	2	2		1		8,5	0,5	-		8	
Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания	6	2	2		2		9,5	1	0,5		8	
Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	6	4	4		2		9,5	1	0,5		8	
Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства	5	2	2		1		9,5	1	0,5		8	
Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства	5	2	2		1		10,2	0,5	0,5		9,2	
Итого по смысловому модулю 1	**31**	**12**	**12**		**7**		**47,2**	**4**	**2**		**41,2**	
Смысловой модуль 2. Организация производственной деятельности и раздачи продукции в ресторанном хозяйстве												
Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	5	2	2		1		9	0,5	0,5		8	

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	9	4	4		1		10	1	1		8	
Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	14	6	6		2		10	1	1		8	
Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	9	4	4		1		10	1	1		8	
Тема 10. Организация работы раз-даточных и вспомогательных помещений	9	4	4		1		10,2	0,5	0,5		9,2	
Итого по смысловому модулю 2	**46**	**20**	**20**		**6**		**49,2**	**4**	**4**		**41,2**	
Катт	**1,6**					**1,6**	**1,2**					**1,2**
СРэк												
ИК												
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
Всего часов:	**108**	**32**	**32**		**13**	**31**	**108**	**8**	**6**		**82,4**	**11,6**

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/очно-заочная форма
1	Основы организации предприятий ресторанного хозяйства	2	-
2	Основы рациональной организации труда на предприятиях питания	2	0,5
3	Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	4	0,5
4	Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства	2	0,5
5	Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства	2	0,5
6	Основы организация производства на предприятиях питания	2	0,5
7	Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	4	1
8	Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до	6	1
9	Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий	4	1
10	Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	4	0,5
Всего:		32	8

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	Основы организации предприятий ресторанного хозяйства	1	8
2	Основы рациональной организации труда на предприятиях питания	2	8
3	Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	2	8
4	Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства	1	8
5	Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства	1	9,2

6	Основы организация производства на предприятиях питания	1	8
7	Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	1	8
8	Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до	2	8
9	Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий	1	8
10	Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	1	9,2
Всего:		13	82,4

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

В ходе реализации дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» 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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос) (темы 1-10)	1	10
- тестирование (смысловой модуль 1, 2)	10	20
- разноуровневые задачи и задания (темы 7-10)	2,5	10
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование (смысловой модуль 1, 2)	10	20
- разноуровневые задачи и задания (темы 7-10)	2,5	10
- контрольная работа	10	10
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности.
2. Торгово-производственная структура предприятий питания
3. Классификация предприятий питания
4. Характеристика комплекса услуг предприятий питания
5. Характеристика основных типов предприятий питания
6. Требования к предприятиям питания. Основные правила работы предприятий питания.
7. Производственная инфраструктура предприятия питания
8. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах предприятий питания
9. Оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства.
10. Оперативное планирование производства на предприятиях питания различных типов.
11. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.
12. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях 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 предприятия отрасли
16. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания
17. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений
18. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров
19. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров
20. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
21. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли
22. Классификация затрат рабочего времени
23. Численность работников в зависимости от нормы выработки.
24. Из каких видов времени состоит время работы.
25. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха

26. Состав рабочего времени и методы его изучения
27. Требования к организации рабочего места
28. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из овощей.
29. Организация обработки овощей на предприятиях с полным производственным циклом
30. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из мяса.
31. Организация технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из птицы и дичи
32. Организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы на предприятиях с полным производственным циклом.
33. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из рыбы.
34. Организация работы рыбного цеха предприятий питания с полным производственным процессом.
35. Организация работы горячего цеха.
36. Организация работы холодного цеха.
37. Организация работы кулинарного цеха.
38. Организация работы кондитерского цеха.
39. Организация работы мучного цеха.
40. Организация работы доготовочного цеха предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.
41. Организация работы цеха обработки зелени.
42. Организация работы цеха по производству сладких блюд.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды.
44. Организация раздаточных на предприятиях питания различного типа.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Форма контроля - экзамен (очная форма)

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1					Смысловой модуль № 2							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	40	60	100

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

Форма контроля - экзамен (заочная форма)

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1					Смысловой модуль № 2							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	40	60	100

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

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Антошина К.А. Организация производства на предприятиях питания: учебное пособие / К.А. Антошина. – Барнаул: Издательство «Новый формат», 2025. – 149 с.
2. 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 978-5-78821895-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html
3. Крылова, Л. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 1) [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студ. направ. подгот. 19.03.04 «Технолог. продукции и организации общественного питания», спец. «Технолог. в ресторан. хоз-ве», направ. подгот. 43.03.03. «Гостиничное дело» : спец. «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. унт экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. гостиничного и ресторан. дела. - 2-е изд. перераб. и доп. - Донецк : ДонНУЭТ, 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 с. – ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/47706.html
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под редакцией А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2019. – 416 с. – ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html
3. 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
4. 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

Учебно-методические издания:

1. Крылова, Л. В. Методические указания для практических занятий «Организация рабочих мест в производственных цехах предприятий питания» для студентов очной и заочной форм обучения направлений подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания» и 43.03.03 «Гостиничное дело» / Л. В. Крылова, Г.

В. Ридош. ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. гост. и ресторан. дела – Донецк : ДонНУЭТ, 2016. - 55 с.
2. Крылова, Л. В. Организация в отрасли. Средства диагностики знаний студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.В. Крылова, Г.В. Ридош. ГОВ ПО Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2016. - 55 с.
3. Крылова, Л. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 1) [Электронный ресурс] : специализация «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения : учеб. пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технолог. продукции и организации общественного питания», специализации «Технолог. в ресторан. хоз-ве», направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского", Каф. гостиничного и ресторан. дела . – 2-е изд. перераб. и доп. ─ Донецк : ДонНУ- ЭТ, 2017 . – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (электронный ресурс). Методические указания для проведения практического занятия на тему: «Разработка производственной программы на предприятиях питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова. – Донецк : ДонНУЭТ, 2019. – 50 с.
5. Антонова В. А. Организация производства на предприятиях питания: методические указания для проведения практического занятия на тему: «Организация складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания» для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. техн. и орган. произв. прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой; В. А. Антонова. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 26 с.
6. Антонова В. А. Организация производства на предприятиях питания: методические указания для выполнения курсовой работы для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. техн. и орган. произв. прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой; В. А. Антонова. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 20 с.
7. Организация производства на предприятиях питания [Текст]: оценочные материалы. – Донецк: [ДонНУЭТ], 2020. – Учебно-методический комплекс дисциплины.
8. Организация производства на предприятиях питания. [Электронный ресурс]. Программа дистанционного образования MOODLE. ГО ВПО «ДонНУЭТ». – Режим доступа: http://distant.donnuet.ru/

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://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, cop. 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, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com. – Текст : электронный.
7. 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.
8. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Инфор- мио», [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, cop. 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/

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

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)	Должност, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Антошина Ксения Анатольевна	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности» (диплом НК №41538413)	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО «Современные информационные технологии в образовательной среде» 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк. 2. Диплом магистра 106104 0091113 рег. № 105/18, 10.07.2025 (вне плана), 38.04.01 Экономика (направленность (профиль): Экономика науки и образования и GR-технологии), 938 часов, ФГАОУ ВО «Южный федеральный университет», г. Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00203, 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", г. Калининград
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 2. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва. 3. Удостоверение о повышении квалификации QB № 612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону» 3. 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск