

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 А.Ф.Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе Л. В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

«26» 02 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»
(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование)

Программа высшего образования –
Направление подготовки
защита общественного питания

программа бакалавриата
19.03.04 Технология продукции и органи-

(код, наименование)

Профиль: _____
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения 3 курс

очно-заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

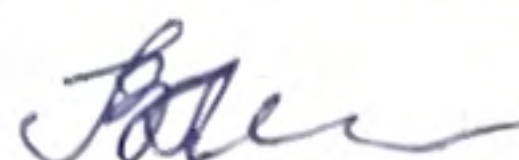
Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профилю _____
(наименование)

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

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения;
- в 20__ г. - для очно-заочной формы обучения.

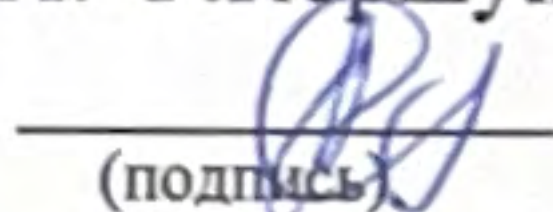
Разработчик: Антонова В. А., профессор кафедры ТОППП им. А. Ф. Коршуновой, д-р экон. наук, доцент



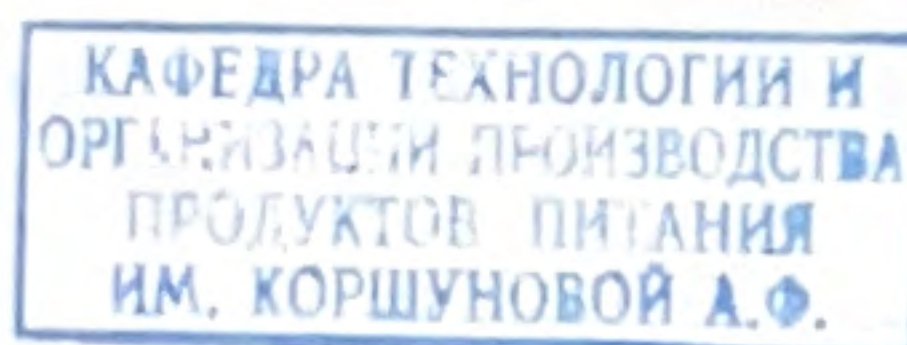
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой

Протокол от « 02 » 02 2025 года № 19

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

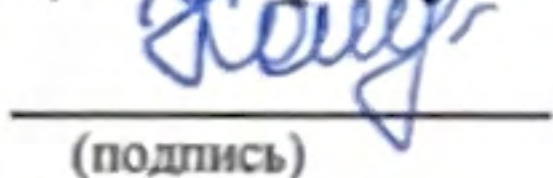

(подпись)

Антошина К. А.
(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

Кощавка И. В.
(инициалы, фамилия)

Дата « 03 » 02 2025 года

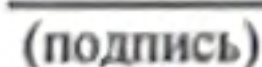


ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7

Председатель


(подпись)

Крылова Л. В.
(инициалы, фамилия)

© Антонова В. А., 2025 год
© ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО», 2025 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 – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Основные планы Б1.В.06 Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, название)		
Модулей – 1	Профиль — (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		3-й	4_-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		6-й	7 й
	Лекции		
		32 час.	8 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4; самостоятельной работы обучающегося – 1	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		32 час.	6 час.
		Лабораторные занятия	
		час.	час.
		Самостоятельная работа	
		13 час.	82,4час.
		Индивидуальные задания*:	
		2ТМК	2ТМК, ДПР
		Форма промежуточной аттестации:	
		экзамен	экзамен

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 – $\frac{62}{13}$
 для заочной формы обучения – $\frac{14}{82,4}$
 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 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

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

Для изучения курса «Организация производства на предприятиях питания» требуются знания и навыки по следующим дисциплинам: Б.1.О.15 «Менеджмент», Б.1.О.16 «Маркетинг», Б.1.В.16 «Технология продукции общественного питания», Б.1.В.19 «Санитария и гигиена», Б.1.В.12 «Процессы и аппараты пищевых производств», Б.1.В.13 «Оборудование предприятий общественного питания», Б.1.О.02 «Основы охраны труда», Б.1.В.ДВ.02 «Современные технологии продукции общественного питания» или «Конструирование продуктов питания», Б.1.В.ДВ.03 «Основы кулинарного мастерства» или «Отечественная зарубежная кулинария»..

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: Б.1.В.21 «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», Б.1.В.11 «Стандартизация, метрология, сертификация», Б.1.В.03 «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства», Б.1.В.ДВ.05 «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения» или «технология продукции функционального назначения».

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>
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандар-

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	тов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-Зопк-5 Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

В результате изучения учебной 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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основной учебный план

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 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 раздаточных 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						1,2					
СР	13					13	82,4					
СРэк												
ИК												
КЭ	2						2					
Каттэк	0,4						0,4					
Контроль	27						8					
Всего часов:	108	32	32			13	108	8	6			82,4

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	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 готовности изделий	6	1
9	Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	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 организации производства на предприятиях питания	1	8
7	Организация работы 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 готовности изделий	2	8
9	Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	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 учебной 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Примерная тематика вопросов для выполнения внеаудиторной контрольной работы (заочная форма обучения)

1. Организация работы доготовочного цеха предприятия быстрого обслуживания на 50 мест.
2. Организация работы горячего цеха ресторана на 75 мест.
3. Организация работы холодного цеха кафе общего типа на 75 мест.
4. Организация работы мясо-рыбного цеха общедоступной столовой на 75 мест.
5. Организация работы горячего цеха кафе на 75 мест.
6. Организация работы рыбного цеха рыбного ресторана на 75 мест.
7. Организация работы холодного цеха кафе молодёжного на 50 мест.
8. Организация работы овощного цеха ресторана китайской кухни на 75 мест.
9. Организация работы горячего цеха ресторана «Гурмэ» на 75 мест.
10. Организация работы горячего цеха кафе японской кухни на 50 мест.
11. Организация работы мучного цеха пиццерии на 75 мест.
12. Организация работы мучного цехапельменной на 50 мест.
13. Организация работы мучного цеха кафе-пекарни на 3000тыс. готовой продукции.
14. Организация работы кондитерского цеха мощностью 5000 готовой продукции.
15. Организация работы холодного цеха кафе при фитнес-клубе на 50 мест со спорт баром на 25 мест.
16. Организация работы горячего цеха столовой на 50 мест.
17. Организация работы холодного цеха детского на 50 мест с молочным баром на 25 мест.
18. Организация работы мясного цеха шашлычной на 50 мест.
19. Организация работы холодного цеха кафе на 50 мест.
20. Организация работы рыбного цеха пивного ресторана на 50 мест.
21. Организация работы холодного цеха кафе молодёжного на 50 мест.
22. Организация работы мучного цеха пиццерии на 50 мест.
23. Организация работы мучного цехапельменной на 75 мест.
24. Организация работы мясо-рыбного цеха ресторана азиатской кухни на 75 мест.
25. Организация работы мучного цеха пиццерии на 50 мест.
26. Организация работы холодного цеха ресторана «Суши Ок» на 75 мест.
27. Организация работы горячего цеха кафе на 75 мест.
28. Организация работы холодного цеха детского кафе на 75 мест.
29. Организация работы горячего цеха ресторана «Лесная заимка» на 75 мест.
30. Организация работы холодного цеха кафе итальянской кухни на 75 мест.
31. Организация работы холодного цеха молодёжного кафе на 75 мест с баром на 25 мест.
32. Организация работы мучного цеха пиццерии на 75 мест.
33. Организация работы горячего цеха шашлычной на 75 мест.
34. Организация работы горячего цеха столовой общего типа на 100 мест.
35. Организация работы горячего цеха ресторана славянской кухни на 75 мест.

36. Организация работы горячего цеха ресторана японской кухни на 50 мест с баром на 25 мест.
37. Организация работы мучного цеха пельменной на 100 мест.
38. Организация работы холодного цеха кафе-мороженого на 50 мест с баром на 50 мест.
39. Организация работы холодного цеха пивного ресторана на 75 мест.
40. Организация работы горячего цеха пирожковой на 50 мест с пончиковым залом на 25 мест.
41. Организация работы кондитерского цеха кафе кондитерского типа на 75 мест мощностью 1000 изделий в смену.
42. Организация работы мучного цеха вареничной с пончиковым залом 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 1-10)	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 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)	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.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Форма контроля – экзамен (очная форма)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл										Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1					Смысловой модуль № 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10			
3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T5 – номера тем смыслового модуля № 1
T6, T7, ... T10 – номера тем смыслового модуля № 2

Форма контроля – экзамен (заочная форма)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл										Контрольная работа	Итого текущего контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1					Смысловой модуль № 2								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10				
2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	10	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T5 – номера тем смыслового модуля № 1
T6, T7, ... T10 – 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>

2. 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. ун-т 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 техноло-

гий, 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 рестор. 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. ГО ВПО «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, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. гостиничного и рестор. дела . – 2-е изд. перераб. и доп. — Донецк : ДонНУЭТ, 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/>

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. Информio : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информio», [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 № 3631 для проведения семинарских и практических занятий: 24 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора, теплое-, холодильное-, механическое-, вспомогательное оборудование и технологический инвентарь.

3. Учебная аудитория № 3334 для проведения семинарских и практических занятий: 24 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

4. Учебная аудитория № 3636 для проведения консультаций по курсовому проекту: 26 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

5. Учебная аудитория №3336 для проведения консультаций и экзаменов: 24 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

6. 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 наук, ученое звание – доцент	Высшее, технология и организация общественного питания, инженер-технолог, диплом доктора экономических наук ДА №000008	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 «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. 3. Справка о прохождении стажировки б/н. направление: планирование и организация производства продук-

				ции 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. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039018 по проблеме «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 ч. ФГБОУ ВО «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о повышении квалификации № 183103166758 по программе дополнительного профессионального образования (программа повышения квалификации) «Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию» с 15.04.2024 по 17.05.2024, 48 часов. ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет». г. Ижевск. 6. Удостоверение о повышении квалификации с 15.10.2024 по 17.10.2024 г. по проблеме «Повышение профессиональной компетентности кадровых ресурсов для обеспечения научно-технологических прорывов и достижения технологического суверенитета РФ на основе лучших практик ведущих вузов» в ФГБОУ ВО «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону. 7. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005420 по проблеме «Современные информационные технологии в образовательной среде». 36 часов с 28.10 по 06.11.2024 г. ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк
--	--	--	--	---

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б.1.Б.20 (Интегрированный учебный план Б1.О.09) ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль -

Трудоемкость учебной дисциплины 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения:

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: 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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1ОПК-5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2ОПК-5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3ОПК-5 Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование смысловых модулей:

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

Форма промежуточной аттестации экзамен

Разработчик

Антонова В. А., д-р экон. наук, доцент

Заведующий кафедрой ТОППП

им. А. Ф.Коршуновой

Антошина К. А., д-р экон. наук, доцент
