МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕЕ

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2025.04.24 11:10:11 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____**А.Ф. Бутенко**

«24 » апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Б1.О.25 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации АПК»

Форма обучения заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград – 2025

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. Приказ № 1041.

2. Учебный план по профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2023) одобренный Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

Протокол № 6 от «19» февраля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Б1.О.25 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» одобрена на заседании кафедры «Технологии и средства механизации АПК».

И.О, заведующего кафедрой
д.т.н., профессор А.Н. Глобин

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рекомендована к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» инженерно-технологического факультета.

Протокол №4 от «28» марта 2025 г.

Председатель методической комиссии
д.т.н., профессор А.Н. Глобин

Разработчик:
к.т.н., доцент И.В. Назаров

Содержание

1. Вводная часть…….…… 4
1.1. Цели освоения учебной дисциплины……..... 4
1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ……..... 4
1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций…….. 5
2. Основная часть……..... 7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы……... 7
2.2. Содержание учебной дисциплины ……..... 9
2.2.1. Разделы (модули) учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля…….. 11
2.2.2. Лабораторный практикум……..... 13
2.2.3. Практические занятия …….. 15
2.3. Самостоятельная работа студента……..….. 17
3. Образовательные технологии…….…… 18
4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины ……..……..…. 19
4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств……..… 19
4.2. Примерные темы курсовых работ ……...…… 21
4.3. Примерные темы рефератов ……..……... 21
4.4. Тесты текущего контроля……..… 21
4.4.1. Ключи к тестам……..... 21
4.5. Тесты промежуточного контроля…… 22
4.5.1. Ключи к тестам……..... 22
4.6. Примерные задания промежуточного контроля ……. 22
4.7. Вопросы к экзамену……..……..…… 25
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины… 28
5.1. Основная литература……..…… 28
5.2. Дополнительная литература……..… 22
5.3. Базы данных, информационно-справочные, поисковые системы и другие Интернет-ресурсы ..……. 30
5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса……... 31
5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся ……..…… 32
6. Материально-техническое обеспечение дисциплины……..... 33
7. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины.... 35
Приложение 1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации……..……
Приложение 2 Лист переутверждения рабочей программы дисциплины…..……

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Цели освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области современных и прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

– формирование теоретических знаний и практических навыков по организации производства на предприятиях общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного освоения дисциплин: «Выпускная квалификационная работа».

1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций

Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ОПК- 3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать: методику расчёта и подбора технологического оборудования для производственных цехов предприятий общественного питания. Уметь: подбирать технологическое оборудование и осуществлять его компоновку в производственных цехах предприятий общественного питания в соответствии с выполняемыми в них технологическими процессами. Владеть: навыками подбора и компоновки технологического оборудования для осуществления технологических процессов на предприятиях общественного питания.
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания	Знать: нормативную документацию и требования предъявляемые к организации производства на предприятиях общественного питания. Уметь: применять нормативную и технологическую документацию для организации производства на предприятиях общественного питания. Владеть: навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства на предприятиях общественного питания продуктов питания.
		ОПК-4.2 Способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспе-	Знать: основные способы реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости

		чения безопасности продукции пита-ния	производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов. Уметь: организовывать новые технологические процессы на производстве, позволяющие более рационально использовать различные виды ресурсов. Владеть: навыками эффективного использования техники, материальных и трудовых ресурсов.

2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Заочная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестр	
			№ 9	№ 10
1		2	3	4
Аудиторные занятия (всего)		**16**	**4**	**12**
В том числе:				
Лекции (Л)		**8**	**4**	**4**
Практические занятия (ПЗ)		**4**	**–**	**4**
Семинары (С)		**–**	**–**	**–**
Лабораторные работы		**4**	**–**	**4**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**119**	**32**	**87**
В том числе:				
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**--**	**--**	**–**
Расчетная/Расчетно-графическая работа (если предусмотрены)		**–**	**–**	**–**
Реферат (если предусмотрены)		**–**	**–**	**–**
Эссе (если предусмотрены)		**–**	**–**	**–**
Самоподготовка: *(проработка конспектов лекций, материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, текущему контролю и т.д.)*		**119**	**32**	**87**
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к экзамену)*		**9**	**–**	**9**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**Э**	**–**	**Э**
ИТОГО: **Общая трудоемкость**	часов	**144**	**36**	**108**
	зач. единиц	**4**	**1**	**3**

2.2. Содержание учебной дисциплины (модуля)

Содержание разделов учебной дисциплины (модуля)

№ семестра	Наименование раздела (модуля) учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3	4
9	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	Тема 1.1. Классификация и типизация предприятий общественного питания. Тема 1.2. Организационная структура управления предприятием общественного питания. Тема 1.3. Научно-технический прогресс в общественном питании	ОПК-4.1; ОПК-4.2
9, 10	**Модуль 2** – Организация производства на предприятиях общественного питания.	Тема 2.1 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Организация экспедиционно-диспетчерских служб. Тема 2.2. Организация снабжения предприятий общественного питания. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания. Тема 2.3. Организация материально-технической базы предприятия. Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли. Тема 2.4. Организация производства. Сущность и содержание организации производ-	ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2

		ства. Виды производства. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.	
10	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания.	Тема 3.1 Основы научной организации труда. Основные задачи научной организации труда. Основные направления научной организации труда. Тема 3.2. Нормирование труда в общественном питании. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	ОПК-4.1, ОПК-4.2

2.2.1. Разделы учебной дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы контроля

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра)*
		Л	**ЛР**	**ПЗ**	**СРС**	**всего**	
1	2	3	4	5	6	7	8
9	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	4	–	–	32	36	
Итого за 9 семестр		**4**	–	–	**32**	**36**	
10	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	–	–	1	9	10	УО-1
	Модуль 2 – Организация производства на предприятиях общественного питания.	2	2	2	41	47	УО-1
	Модуль 3 – Организация труда на предприятиях общественного питания.	2	2	1	37	42	УО-1
	Промежуточная аттестация: экзамен	–	–	–	**–**	**9**	УО-4
Итого за 10 семестр		**4**	**4**	**4**	**87**	**108**	
ИТОГО:		**8**	**4**	**4**	**119**	**144**	

2.2.2. Лабораторный практикум

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
9	**Модуль 1** – Основы организации и управления предприятиями общественного питания.		
10	**Модуль 2** – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	Л.Р.№ 1. Организация хранения пищевых продуктов и сырья на предприятиях общепита.	1
		Л.Р.№ 2. Организация работы холодного и горячего цехов в общественном питании. Стандартизация оборудования и инвентаря.	2
10	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания	Л.Р.№ 3. Методы изучения затрат рабочего времени.	1
ИТОГО:			4

2.2.3. Практические занятия

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
10	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	ПЗ № 1. Ознакомление с ГОСТами, ОСТами, правилам, СТП, СанПиН, действующими в сфере общественного питания.	1
10	**Модуль 2** – Организация производства на предприятиях общественного питания.	ПЗ № 2. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	1
		ПЗ № 3 Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	1
10	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания.	Л.Р.№ 4. Основные требования к созданию оптимальных условий труда..	0,5
		ПЗ № 5. Основные требования к организации рабочих мест.	0,5
ИТОГО:			4

2.3. Самостоятельная работа студента

Виды СРС:

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
9	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	32
Итого за 9 семестр			32
10	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	9
	Модуль 2 – Организация производства на предприятиях общественного питания	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	41
	Модуль 3 – Организация труда на предприятиях общественного питания	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	37
Итого за 10 семестр			87
ИТОГО:			119

2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4
9, 10	**Лекции** 1 – 2	Проблемное изложение, дискуссия, визуализация, мультимедийные лекции.	Групповое
10	**Лекции** 1 – 2	Проблемное изложение, дискуссия, визуализация, мультимедийные лекции.	Групповое
	Лабораторные работы: 1 – 2	Решение производственных задач	Групповое
	Практические занятия: 1 – 5	Самостоятельное выполнение заданий	Групповое

Занятия в интерактивной форме в объеме:
лекции 4 – часа.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Количество вопросов и заданий	Количество независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
9, 10	ТАт-1	ОПК-4.1; ОПК-4.2	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	УО-1	–	–
	ТАт-2	ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2	**Модуль 2** – Организация производства на предприятиях общественного питания	УО-1	–	–
	ТАт-3	ОПК-3.2	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания	УО-1	–	–
	ПрАт		Экзамен	УО-4	3	15

*ТАт – текущая аттестация, ПрАт – промежуточная аттестация

4.2. Примерные темы курсовых проектов (работ)

(не предусмотрены)

4.3 Примерные темы рефератов

(не предусмотрены)

4.4. Тесты текущего контроля

(*не предусмотрены*)

4.4.1. Ключи к тестам

(*не приводятся*)

4.5. Тесты промежуточного контроля

(*не предусмотрены*)

4.5.1. Ключи к тестам

(*не приводятся*)

4.6. Примерные задания промежуточного контроля

(*не предусмотрены*)

4.7 Вопросы к экзамену

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Основные принципы организации предприятий общественного питания.	ОПК-4.2
2	Организация работы столовой при промышленном предприятии.	ОПК-4.2
3	Организация работы школьной базовой столовой.	ОПК-4.2
4	Классификационные признаки предприятий общественного питания.	ОПК-4.2
5	Основные правила работы заготовочных предприятий.	ОПК-4.2
6	Организация работы общедоступной столовой.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
7	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов (доготовочного).	ОПК-3.3; ОПК-4.2
8	Организация работы кулинарного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
9	Какая нормативная и технологическая документация используется на предприятиях общественного питания .	ОПК-4.1; ОПК-4.2
10	Организация работы кондитерского цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2

11	Организация работы горячего цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
12	Организация работы холодного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
13	Договор на поставку. Основные положения договора. Базис – поставки, их виды. Централизованные и децентрализованные поставки.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
14	Современное оборудование, используемое на предприятиях общественного питания. Его эффективность.	ОПК-3.3
15	Оперативное планирование производства (меню, план-меню, наряд-заказ, плановое меню,).	ОПК-4.1; ОПК-4.2
16	Меню: назначение, принципы составления, виды.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
17	Классификация и характеристика баров.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
18	Виды и характеристика нормативной и технологической документации.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
19	Производственные помещения в предприятиях общественного питания: состав, предъявляемые требования.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
20	Особенности организации производства диетических блюд.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
21	Методы изучения затрат рабочего времени и их характеристика.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
22	Особенности организации кафе детского.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
23	Классификация и характеристика кафе.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
24	Особенности функционирования предприятий быстрого обслуживания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
25	Организация вспомогательного производства.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
26	Основные элементы мерчендайзинга в предприятиях общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
27	Основные принципы организации питания учащихся средне-специальных и высших учебных заведений.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
28	Организация работы специализированного овощного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
29	Требования, предъявляемые к производственному персоналу.	ОПК-4.2
30	Организация раздаточной в разных типах предприятий общественного питания.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
31	Производство кулинарной продукции промышленными способами.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
32	Структура и принципы размещения предприятий общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
33	Виды услуг, оказываемых предприятиями общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
34	Пропускная способность предприятия общественного питания: понятие, факторы, ее формирующие.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
35	Классификация видов раздач в предприятиях общественного питания.	ОПК-3.3; ОПК-4.2

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	7	Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р., под ред. А.Т. Васюковой	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496172.	- Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с.	1–3	+	+
2	7	Главчева С.И., Коваленко Е.И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=229006.	- Новосибирск: НГТУ, 2011. - 404 с.	1–3	+	+
3	7	Сологубова Г.С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата. 3-е изд., испр. и доп. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-427592#page/1.	– М.: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с.	1–3	+	+

5.2. Дополнительная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	7	Главчева С.И., Коваленко.Е.И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=228959.	– Новосибирск : НГТУ, 2010. – 407 с.	1–3	+	+
2	7	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие. – 2-е изд. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=229007.	– Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с..	1–3	+	+
3	7	Артемова Е.Н., Власова К.В.	Бортовое питание [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/89937/#1.	– Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 188 с.	1–3	+	+

5.3. Базы данных, информационно-справочные, поисковые системы и другие Интернет-ресурсы

Поисковые системы:

1. Яндекс – http://www.yandex.ru.
2. Рамблер – http://www.rambler.ru.
3. Google – http://www.google.ru.
4. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – http://www.mcx.ru.
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – http://window.edu.ru.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru.
7. Электронный каталог центральной научной сельскохозяйственной библиотеки (ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии) – http://www.cnshb.ru.
8. Агропортал, сельское хозяйство в России и за рубежом. – http://www.agro.ru.
9. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru.
10. База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru..
11. «Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система» – https://biblioclub.ru/.
12. «Издательство Лань. Электронно-библиотечная система» – https://www.e.lanbook.com/.
13. GostRF.com. ГОСТы, нормативы. (Информационно-справочная система). URL: http://gostrf.com/.
14. Бесплатные онлайн курсы https://minobrnauki.gov.ru/ru/activity/other/info_koronavirus/free_online_courses/.
15. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»: http://cyberleninka.ru.
16. Электронная библиотечная система «Знаниум»: https://znanium.com/.
17. Информационный портал Pitportal – Общепит России: https://pitportal.ru/.

5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса

Виды учебных занятий, самостоятельная работа	Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3
Лекции (по всем модулям)	Microsoft Windows XP Professional	Лицензия: DsktpEduAL-NGLicSAPkOLVE 1YAcdmcEnt до 30.06.2023, продление в рамках соглашения до 30.06.2024
	Microsoft Office 2010 Pro	Лицензия: DsktpEduAL-NGLicSAPkOLVE 1YAcdmcEnt до 30.06.2023, продление в рамках соглашения до 30.06.2024
	ZOOM	Свободно распространяемое ПО, https://zoom.us/support/download
Самостоятельная работа	Аскон Компас 14	КАД-14-0711 бессрочная сетевая лицензия
	Microsoft Windows 7 Professional	Лицензия: DsktpEduAL-NGLicSAPkOLVE 1YAcdmcEnt до 30.06.2023, продление в рамках соглашения до 30.06.2024
	Microsoft Office 2010 Pro	Лицензия: DsktpEduAL-NGLicSAPkOLVE 1YAcdmcEnt до 30.06.2023, продление в рамках соглашения до 30.06.2024
	Операционная система Гослинукс	Свободное программное обеспечение с комплектом бесплатного программного обеспечения
	7-Zip	Свободно распространяемое ПО https://www.7-zip.org/download.html
	Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО https://www.foxitsoftware.com/ru/pdf-reader/.
	Mozilla Firefox	Свободно распространяемое ПО https://www.mozilla.org/ru/firefox/new/
	ZOOM	Свободно распространяемое ПО, https://zoom.us/support/download.

5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п\п	№ семестра	Вид самостоятельной работы	Авторы	Наименование	Год и место издания
1	2	3	4	5	6
1	7	Подготовка к защите лабораторных и практических работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками	Панова Л.А.	Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие.	– М.: ДеЛи принт, 2009. – 288 с.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1-102 Аудитория для семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория технологического оборудования в животноводстве. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19.	Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 18.
1-104 Аудитория для лекционных семинарских, практических занятий и консультаций. Лаборатория: методы исследования свойств и безопасности сырья и готовой продукции. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 30.
2-168 Аудитория для лекционных, семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория технологии и организации производства продукции питания. Технического оснащения и оборудования предприятий питания и торговых организаций 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Монитор ЭЛТ Philips – 1 шт.; AMD Athlon 2600+, 768MB, 160Gb HDD; Проектор Optoma. Экран для проектора. Котел пищеварочный, гидравлический шприц. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 40
2-166 Лаборатория технологического оснащения торговых организаций и охраны труда. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 14
2-252 Читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	15 рабочих мест для самостоятельной работы , объединенные в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок Core i3 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 5 шт. Системный блок Celeron J3060 1,6 Ггц, 4 Gb, 128 Gb SSD - 10 шт. монитор Phillips 2205 – 5 шт, монитор Samsung SyncMaster 923m - 10шт принтер Epson LX-1170. Посадочных мест 114.
2-170б Электронный читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок С2,8Ггц, 512 МБ, 80 GB HDD – 9 шт. Монитор Samsung 920NW – 10 шт. Коммутатор Dlink – 1 шт. Сканер EPSON – 1 шт. Посадочных мест 10 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet.

Для проведения лабораторно-практических работ будет осуществляться экскурсия-визуализация в Комбинат студенческого питания Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донского ГАУ для ознакомления с технологическими процессами.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Пример указаний по видам учебных занятий приведен в виде таблицы 7.1

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практическое занятие	Методические указания по выполнению практических работ.
Лабораторная работа	Методические указания по выполнению лабораторных работ (можно указать название пособия и где находится) и др.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену (зачету) необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.