

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.Б.06 Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания.**

**Направление подготовки** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки** Технология и организация производства продуктов питания

**Квалификация выпускника** магистр

**Форма обучения** заочная

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:

- формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение теоретических и практических навыков в сфере современных, инновационных методов и форм организации производства и обслуживания в системе массового питания.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к базовой части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-10	Экономика и управление на предприятиях общественного питания
ПК-8	Планирование и прогнозирование в общественном питании
ПК-13	Высокотехнологичные производства продуктов питания
ПК-11; ПК-12	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3, ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
---------------------------------	--------	--------	----------------------------------

ОПК -3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособн ые концепции	Этап 1: знать методы оптимизация технологических процессов общественного питания требования к документооборо ту на предприятии Этап 2: знать методы экономической эффективности производственно го процесса	Этап 1: уметь разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособны е концепции Этап 2: уметь устанавливать требования к документообороту на предприятии	Этап 1: владеть информацией в области производства продукции предприятий питания Этап 2: владеть методами оптимизации технологических процессов общественного питания
ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Этап 1: знать основные теоретико- методические подходы к созданию системы качества и безопасности продукции Этап 2: знать методику определения затрат на создание и поддержание системы качества продукции: экономические, бухгалтерские, маркетинговые	Этап 1: уметь различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания Этап 2: уметь оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции	Этап 1: владеть методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания Этап 2: владеть навыками представления экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы качества продукции

ПК-8 способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Этап 1: знать механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания Этап 2: знать роль и сущность финансовой и логистической деятельности предприятия	Этап 1: уметь устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития в части логистической деятельности предприятия питания Этап 2: уметь использовать методы и критерии в определении приоритетов стратегии развития предприятия	Этап 1: владеть методами оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям Этап 2: владеть навыками анализа финансовой и логистической деятельности предприятия
ПК-9 способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Этап 1: знать методы контроля исполнения бюджета Этап 2: знать принципы и методы оценки предприятия, обоснования управленческих решений	Этап 1: уметь управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета Этап 2: уметь анализировать и оценивать деятельность предприятия, принимать решения по результатам	Этап 1: владеть навыками научных основ организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Этап 2: владеть навыками формирования и проведения финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия, по результатам контроля исполнения бюджета
ПК-10 способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	Этап 1: знать основы заключения договоров по кредитованию и инвестированию Этап 2: Знать правила общения с владельцем предприятия и ответственными работниками	Этап 1: уметь использовать знания основ при заключении договоров по кредитованию и инвестированию Этап 2: уметь вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию	Этап 1: владеть навыками знаний основ при заключении договоров по кредитованию и инвестированию Этап 2: владеть навыками общения с владельцами предприятий и ответственными работниками при заключении договоров по кредитованию и инвестированию

ПК-11 способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	Этап 1: знать состав и структуру бухгалтерской отчетности Этап 2: знать законодательств о в области деятельности предприятия питания	Этап 1: уметь анализировать бухгалтерскую отчетность Этап 2: уметь анализировать основные показатели работы предприятия общественного питания с учётом требований российского законодательства	Этап 1: владеть способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с Законодательством Этап 2: владеть основами составления технологической и иной документации при производстве и реализации продукции общественного питания
ПК-12 способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Этап 1: знать структуру затрат предприятия питания и способы ее оптимизации Этап 2: знать показатели оценки результативност и экономической деятельности предприятия	Этап 1: уметь оценивать результативность экономической деятельности предприятия Этап 2: уметь разрабатывать реализовывать проекты повышению конкурентоспособно сти предприятия питания	Этап 1: владеть методами оценки эффективности предприятия Этап 2: владеть способностью достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов при оценке результативности экономической деятельности предприятия

ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Этап 1: знать принципы планирования производственно -хозяйственной деятельности Этап 2: знать факторы, влияющие на стратегию развития предприятия питания	Этап 1: уметь комплексно оценивать эффективность хозяйственной деятельности и планировать стратегию предприятия питания Этап 2: уметь прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию	Этап 1: владеть методами оценки влияния различных факторов на деятельность предприятия питания, прогнозирования результатов его деятельности Этап 2: владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, сети предприятий питания
---	---	--	---

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» составляет 4 зачетных единиц (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины  
по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 4	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	4	-	4	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	8	-	8	-
3	Практические занятия (ПЗ)	8	-	8	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	80	-	80
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	40	-	40
11	Промежуточная аттестация	4	-	4	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	экзамен	
13	Всего	24	120	24	120

## 5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1 Основы организации предприятий общественного питания.</b>	4	2	2	2	-	-	-	-	24	10	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
1.1.	<b>Тема 1</b> Общественное питание в условиях рыночных отношений.	4	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
1.2.	<b>Тема 2</b> Организация малых предприятий общественного питания.	4	2	2	2	-	-	-	-	8	10	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
1.3.	<b>Тема 3</b> Классификация и типизация предприятий общественного питания.	4	-	-	-	-	-	-	-	8		-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
2.	<b>Раздел 2 Организация производства на предприятиях общественного питания.</b>	4	2	2	-	-	-	-	-	16	10	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
2.1.	<b>Тема 4</b> Основы организации производства.	4	-	-	-	-	-	-	-	8		-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
2.2	<b>Тема 5</b> Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.	4	2	2	-	-	-	-	-	8	10	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
3.	<b>Раздел 3 Научная организация и нормирование труда.</b>	4	-	2	-	-	-	-	-	16	10	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
3.1.	<b>Тема 6</b> Организация труда на предприятиях общественного питания.	4	-	2	-	-	-	-	-	8	10	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
3.2.	<b>Тема 7</b> Нормирование труда на предприятиях общественного	4	-	-	-	-	-	-	-	8		-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	питания.												
4.	<b>Раздел 4 Организация обслуживания на предприятия общественного питания.</b>	4	-	2	6	-	-	-	-	24	10	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
4.1.	<b>Тема 8</b> Основы организации обслуживания. Методы и формы обслуживания.	4		-	2	-	-	-	-	6	4	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
4.2.	<b>Тема 9</b> Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	4	-	2	-	-	-	-	-	6		-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
4.3	<b>Тема 10</b> Управление издержками производства и себестоимостью продукции. Ценовая политика предприятия	4	-	--	2	-	-	-	-	6	3	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
4.4	<b>Тема 11</b> Управление качеством продукции предприятия (организации). Инновационная деятельность предприятия.	4	-	-	2	-	-	-	-	6	3	-	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
5.	<b>Контактная работа</b>	4	4	8	8	-	-	-	-	-	-	4	х
6.	<b>Самостоятельная работа</b>	4	-	-	-	-	-	-	-	80	40	-	х
7.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	4	4	8	8	-	-	-	-	80	40	4	х
8	<b>Всего по дисциплине</b>	х	4	8	8	-	-	-	-	80	40	4	х



## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Организация малых предприятий общественного питания.	2
Л-2	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.	2
Итого по дисциплине		4

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Организация малых предприятий общественного питания.	2
ЛР-2	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.	2
ЛР-3	Организация труда на предприятиях общественного питания.	2
ЛР-4	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	2
Итого по дисциплине		8

### 5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Организация малых предприятий общественного питания.	2
ПЗ-2	Основы организации обслуживания. Методы и формы обслуживания.	2
ПЗ-3	Управление издержками производства и себестоимостью продукции. Ценовая политика предприятия	2
ПЗ-4	Управление качеством продукции предприятия (организации). Инновационная деятельность предприятия.	2
Итого по дисциплине		8

**5.2.4 – Темы семинарских занятий РПД не предусмотрены**

**5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) РПД не предусмотрены**

**5.2.6 Темы рефератов РПД не предусмотрены**

**5.2.7 Темы эссе РПД не предусмотрены**

**5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий РПД не предусмотрены**

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Общественное питание в условиях рыночных отношений.	1.Особенности развития предприятий общественного питания.	3
		2.Задачи общественного питания.	2
		3.Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.	3
2.	Организация малых предприятий	1.Краткая характеристика нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания.	4

	общественного питания.	2.Основные правила работы предприятий общественного питания.	4
3.	Классификация и типизация предприятий общественного питания.	1.Классификация предприятий общественного питания. 2.Основные типы предприятий общественного питания. 3.Основные классы предприятий общественного питания.	2 3 3
4.	Основы организации производства.	Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.	8
5.	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.	Состав заготовочных цехов и общие требования к организации. Состав доготовочных цехов и общие требования к организации.	8
6.	Организация труда на предприятиях общественного питания.	Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Основные направления НОТ.	8
7.	Нормирование труда на предприятиях общественного питания.	1.Сущность и роль нормирования труда. Содержание и структура трудового процесса. Виды норм труда и их классификация. 2. Методы и способы нормирования. Классификация затрат рабочего времени.	4 4
8.	Основы организации обслуживания. Методы и формы обслуживания.	1.Теоретические основы организации обслуживания. Методы и формы обслуживания потребителей. 2. Организация труда обслуживающего персонала.	3 3
9.	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	Организация обслуживания в предприятиях питания гостиничного комплекса. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	6
10	Управление издержками производства и себестоимостью продукции. Ценовая политика предприятия	1.Планирование себестоимости продукции на предприятии. 2.Виды скидок в ценовой политике предприятия. Целесообразность введения системы скидок.	3 3
11	Управление качеством продукции предприятия (организации). Инновационная	Система сертификации в России. Система инновационных коммуникаций.	6

	деятельность предприятия.		
Итого по дисциплине			80

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон.дан. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

2. Пименов, А. Т. Организационно-технологическое обеспечение предприятия. Часть 2. Основы экономики и управления [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Пименов. — Электрон.текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный архитектурно-строительный университет (Сибстрин), ЭБС АСВ, 2016. — 93 с.

### **6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям**

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- методические указания по выполнению практических работ.

### **6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям

### **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Среди информационных технологий применяемых в образовательном процессе по преподаваемой дисциплине необходимо отметить:

1) Интерактивная поддержка лекционного курса. Процесс создания презентационных роликов для сопровождения лекционного занятия представляет собой последовательное создание иллюстративных фрагментов, состав которых определяется целевым назначением занятия. В качестве фрагментов, применяемых в процессе лекции, использованы текстовые материалы, статические и динамические изображения, аудио- и видео фрагменты, контрольные задания и т.д. Соответственно в состав интерактивной поддержки входят программно-технические средства, позволяющие эффективно подготавливать необходимые материалы (сканеры, средства подготовки видеоизображений, графические редакторы, средства анимационной графики). Для сборки презентационного ролика использовались стандартные программные средства. Для эффективного отображения лекционного материала необходимо применялись

специализированные мультимедийные средства отображения информации: теле-, видеопроекторы. Особый интерес представлял вариант реализации интерактивной поддержки лекционного курса, обеспечивающего обратную связь с обучаемыми в процессе проведения занятия. В информационной среде вуза имеются методические рекомендации по освоению дисциплины.

2) Тестовые и контролирующие информационные технологии. Основным назначением подобного типа технологий является реализация функции контроля усвоения знаний на различных этапах обучения (от текущего контроля до итоговой оценки готовности обучаемого). Созданы тестовые задания для промежуточного контроля знаний в количестве 200 тестовых заданий. Тестирование студентов проводится с помощью разработанной Вузом компьютерной программы позволяющей тестировать студентов и автоматически подводить результат. Тестированию предшествовали следующие этапы разработки, определяющие специфику контроля, зависящую от целей контроля и особенностей предметной области:

- формирование тестовых заданий и вопросов, обеспечивающих надежную оценку;
- выбор алгоритма опроса и способов предъявления заданий обучаемому;
- выбор метода обработки статистических данных оценивания;
- определение системы правил, обеспечивающих принятие решений об уровне знаний.

Существует большое количество подходов и методов решения перечисленных задач.

## 2. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

**Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

1. Open Office, MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

**Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

Информационно-справочные системы «Гарант», «Консультант-плюс»

## 6.6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
2. ЭБС «IPRbooks»: <http://www.iprbookshop.ru/>
3. eLIBRARY.RU: [www.elibrary.ru/](http://www.elibrary.ru/)

### Современные профессиональные базы данных

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	Наука и техника		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	<a href="http://naucaitechnika.ru/">http://naucaitechnika.ru/</a>
2.	Российская государственная библиотека	(РГБ)		<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>

**7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ**

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Организация малых предприятий общественного питания.	Учебная аудитория	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов.	JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun),
ЛР-2	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.	Учебная аудитория	Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения.	Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178 Open Office
ЛР-3	Организация труда на предприятиях общественного питания.	Учебная аудитория	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов.	Лицензия на право использования программного обеспечения
ЛР-4	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	Учебная аудитория	Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения.	Open Office\Apache , Версия 2.0, от января 2004 г.

Занятия лекционного типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования (стационарный мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран) и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий семинарского типа, укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения с возможностью использования мультимедиа (экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения).

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещении для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью (посадочные места для студентов), и техническими средствами обучения и оснащенном компьютерной техникой (персональные компьютеры, учебно-методические пособия, комплекс лицензионного программного обеспечения) с возможностью подключения к сети Интернет (ЭБС "Юрайт", IPRbooks, ООО "Издательство Лань", Национальная электронная библиотека) и доступом в электронную образовательную среду университета.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования укомплектованы стеллажами.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 1.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработала: \_\_\_\_\_

С.А. Ворожейкина