

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 11.04.2022 15:58:12  
Уникальный программный ключ:  
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  
**ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.О	Организация производства на предприятиях общественного питания

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю) .....	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	10
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	11
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	16
7. Перечень образовательных технологий .....	19
8. Описание материально-технической базы .....	20

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 час.

1.3 Изучение дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Культура ресторанных сервиса», «Охрана труда в пищевой индустрии», «Приготовление и оформление банкетных блюд», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

1.4 Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Калькуляция и учет продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Логистика в продовольствии», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Продвижение услуг предприятий общественного питания», «Управление в сфере общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

1) организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

2) организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания;

3) организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

4) разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС	
	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ  ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов  ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции  ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам  ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
----------	--	--

	1 ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.2 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.2 ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.2 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

**2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

<b>Наименование раздела дисциплины (темы)</b>	<b>Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)</b>			<b>Итого часов</b>
	<b>Л</b>	<b>ПЗ</b>	<b>CPC</b>	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>179</b>	<b>235</b>
<b>Первый период контроля</b>				
<i>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</i>	4	6	58	68
Торговые помещения предприятий питания, их оборудование	4		20	24
Складское хозяйство		2	18	20
Характеристика предприятий общественного питания		4	20	24
Итого по видам учебной работы	4	6	58	68
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
<b>Итого за Первый период контроля</b>				<b>72</b>
<b>Второй период контроля</b>				
<i>Производственная программа предприятия</i>	6	12	50	68
Производственная программа предприятия питания	2		14	16
Производственная программа предприятия питания		6	12	18
Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование		6	12	18
Заготовочные и доготовочные предприятия	4		12	16
Итого по видам учебной работы	6	12	50	68
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
Курсовая работа				
<b>Итого за Второй период контроля</b>				<b>72</b>
<b>Третий период контроля</b>				
<i>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</i>	10	18	71	99
Правила отпуска и хранения готовых блюд	4		11	15
Организация обслуживания потребителей	4		14	18
Специальные формы организации питания		10	14	24
Специальные формы организации питания		8	16	24
Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия	2		16	18
Итого по видам учебной работы	10	18	71	99
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Экзамен				9
<b>Итого за Третий период контроля</b>				<b>108</b>

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ  
(РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА  
АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**3.1 Лекции**

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>  <b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ОПК-7: 3.1 (ОПК.7.1) ПК-8: 3.2 (ПК.8.1)	4
1.1. Торговые помещения предприятий питания, их оборудование План: 1. Производственные помещения предприятий общественного питания 2. Торговые помещения предприятий общественного питания 3. Оборудования залов 4. Производственные помещения предприятий общественного питания  Учебно-методическая литература: 1	4
<b>2. Производственная программа предприятия</b>  <b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ОПК-7: У.1 (ОПК.7.2) ПК-8: У.2 (ПК.8.2)	6
2.1. Производственная программа предприятия питания План: 1.Производственная программа предприятия общественного питания: понятие, виды, характеристика. 2.Структура и содержание технологической документации  Учебно-методическая литература: 2, 4	2
2.2. Заготовочные и доготовочные предприятия План: 1. основные типы заготовочных предприятий 2. особенности доготовочных предприятий 3. предприятия работающие на сырье  Учебно-методическая литература: 2	4
<b>3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>  <b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ОПК-7: В.1 (ОПК.7.3) ПК-8: В.2 (ПК.8.3)	10
3.1. Правила отпуска и хранения готовых блюд План: 1.Назначение бракеражной комиссии на производстве. 2.Состав комиссии в зависимости от типа предприятия. Учебно-методическая литература: 1	4
3.2. Организация обслуживания потребителей План: 1.Использование передового отечественного и зарубежного опыта в обслуживании потребителей. 2.Виды обслуживания. 3.Основные методы обслуживания на предприятиях общественного питания. 4.Формы обслуживания. 5.Выбор рациональных форм и методов обслуживания. Учебно-методическая литература: 1, 5	4

<p>3.3. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия</p> <p>Требования техники безопасности для производственного и технического персонала предприятий питания. Правила эксплуатации теплового оборудования, приемы включения и пользования производственным оборудованием (плиты, жарочные шкафы, конвекционные и простые печи, оборудование предварительной обработки, тестомесы, мармиты и пр.) Проверка соединения корпусов оборудования с системой защитного заземления. Журнал инструктажа. Оказание первой помощи при порезах и ожогах. Требования пожарной безопасности.</p> <p>Учебно-методическая литература: 5</p>	2
--	---

### 3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>	<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ОПК-7: 3.1 (ОПК.7.1) ПК-8: 3.2 (ПК.8.1)	
1.1. Складское хозяйство	2
1. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. 2. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. 3. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования.	
Учебно-методическая литература: 3	
1.2. Характеристика предприятий общественного питания	4
Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования. Учебно-методическая литература: 1, 5	
<b>2. Производственная программа предприятия</b>	<b>12</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ОПК-7: У.1 (ОПК.7.2) ПК-8: У.2 (ПК.8.2)	
2.1. Производственная программа предприятия питания	6
правильное планирование работы производства, составление производственной программы. Учебно-методическая литература: 3	
2.2. Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование	6
правильное планирование работы производства, составление производственной программы цехов Учебно-методическая литература: 3	
<b>3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>	<b>18</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ОПК-7: В.1 (ОПК.7.3) ПК-8: В.2 (ПК.8.3)	
3.1. Специальные формы организации питания	10
Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха Учебно-методическая литература: 3	
3.2. Специальные формы организации питания	8
Обслуживание проживающих в гостиницах, услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте, салоне самолета). Тематические мероприятия. Питание спортсменов. Организация обслуживания по типу шведского стола. Учебно-методическая литература: 3, 4	

### 3.3 СРС

<b>Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения</b>	<b>Трудоемкость (кол-во часов)</b>
<b>1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>	<b>58</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ОПК-7: 3.1 (ОПК.7.1) ПК-8: 3.2 (ПК.8.1)	
1.1. Торговые помещения предприятий питания, их оборудование <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> заполнение таблицы по теме Торговые помещения предприятий общественного питания Учебно-методическая литература: 2	20
1.2. Складское хозяйство <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> заполнение схемы по теме Складское хозяйство предприятий общественного питания Учебно-методическая литература: 3	18
1.3. Характеристика предприятий общественного питания <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> составление терминологического словаря по ГОСТ Основные термины и определения предприятий общественного питания Учебно-методическая литература: 1	20
<b>2. Производственная программа предприятия</b>	<b>50</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ОПК-7: У.1 (ОПК.7.2) ПК-8: У.2 (ПК.8.2)	
2.1. Производственная программа предприятия питания <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> решение задачи на расчет и составление производственной программы предприятия Учебно-методическая литература: 1, 4	14
2.2. Производственная программа предприятия питания <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> решение задачи на расчет и составление производственной программы предприятия Учебно-методическая литература: 1, 4	12
2.3. Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> решение задачи на расчет и составление производственной программы предприятия Учебно-методическая литература: 1, 4	12
2.4. Заготовочные и доготовочные предприятия <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> решение задачи на расчет и составление производственной программы предприятия Учебно-методическая литература: 1, 4	12
<b>3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>	<b>71</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ОПК-7: В.1 (ОПК.7.3) ПК-8: В.2 (ПК.8.3)	
3.1. Правила отпуска и хранения готовых блюд <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> подготовка конспекта по теме Правила отпуска и хранения сырья на предприятии Учебно-методическая литература: 2	11
3.2. Организация обслуживания потребителей <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> составление мультимедийной презентации по теме Организация обслуживания посетителей Учебно-методическая литература: 5	14

3.3. Специальные формы организации питания <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> выполнение теста по теме Специальные формы обслуживания на предприятии Учебно-методическая литература: 2	14
3.4. Специальные формы организации питания <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> подбор видеофрагментов по теме Типы и виды обслуживания на предприятиях общественного питания Учебно-методическая литература: 3	16
3.5. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> подготовка конспекта по теме Техника безопасности при работе в цехах предприятий общественного питания Учебно-методическая литература: 2, 4	16
<b>4. Курсовая работа</b> См. пункт 5.2.2	18 часов из трудоемкости СРС

## **4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Учебно-методическая литература**

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
<b>Основная литература</b>		
1	Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2013.— 232 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/40878.html">http://www.iprbookshop.ru/40878.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
2	Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/47706.html">http://www.iprbookshop.ru/47706.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
3	Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016.— 128 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/64407.html">http://www.iprbookshop.ru/64407.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
4	Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 416 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/85624.html">http://www.iprbookshop.ru/85624.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
<b>Дополнительная литература</b>		
5	Организация производства на предприятиях пищевых отраслей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ю.А. Саликов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010.— 324 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/27328.html">http://www.iprbookshop.ru/27328.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 5.1. Описание показателей и критерии оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС									
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль								Промежуточная аттестация
	Конспект урока	Мультимедийная презентация	Таблица по теме	Терминологический словарь/глоссарий	Тест	Схема/граф-схема	Задания	Зачет/Экзамен	
ОПК-7									
3.1 (ОПК.7.1)	+								+
У.1 (ОПК.7.2)				+					+
В.1 (ОПК.7.3)						+	+	+	+
ПК-8					+				
3.2 (ПК.8.1)					+				+
У.2 (ПК.8.2)		+							+
В.2 (ПК.8.3)			+						+

### 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### 5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания":

##### 1. Конспект урока

составить конспект по теме: например:

1. Основные направления развития общественного питания.
2. Классификация предприятий питания.

Количество баллов: 5

##### 2. Тест

В каком цехе приготовливают горячие супы, бульоны, гарниры?

А. Холодный цех

В. Кулинарный цех

С. Горячий цех

Д. Все ответы верны

Е. Кондитерский цех

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

А. Бар

В. Кафе

С. Ресторан

Д. Закусочная

Е. Ларек

3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

А. Организация питания

В. Кулинарные цеха

С. Складское помещение

Д. Все ответы верны

Е. Коридорные помещения

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

А. Руководитель ПОП

В. Директор ПОП

С. Работники

- Д. Все ответы верны  
Е. Налоговая  
5. Режим хранения товаров это ?  
А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность  
В. Срок реализации продуктов  
С.Отпуск продуктов  
Д. Влажность продукта  
Е. Питательные вещества  
6. Где не рекомендуется хранить продукты?  
А. В коридорах на разгрузочных площадках  
В. Складских помещениях  
С. В складе  
Д. В холодильнике  
Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Производственная программа предприятия":

**1. Мультимедийная презентация**

- Организация договорных отношений с поставщиками  
Особенности организации кафетерия  
Оптимальные условия труда на производстве  
Оперативное планирование на предприятии  
Пути улучшения качества выпускаемой продукции  
Количество баллов: 10

**2. Терминологический словарь/глоссарий**

Пользуясь ГОСТ "Термины и определения в пищевой промышленности" составить терминологический словарь по типам и видам предприятий общественного питания.

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания":

**1. Задача**

Решение задач по расчету производственной программы предприятия например:

Рассчитайте ритмичность и аритмичность работы предприятия по сменам, если по плану в первую смену должны были произвести продукции на сумму 1900 тыс. руб., а во вторую смену – 1500 тыс. руб.

Фактический объем производства составил 1780 тыс. руб. и 1660 тыс. руб. соответственно.

Количество баллов: 15

**2. Схема/граф-схема**

составление схем по темам:

- Организация работы мясного цеха  
Организация работы птицегольевого цеха.  
Организация работы рыбного цеха.

Количество баллов: 15

**3. Таблица по теме**

Составить таблицы по темам:

1. Организационно-правовые нормы предприятий питания
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
3. Рациональное размещение предприятий общественного питания
4. Специализация и характеристика предприятий быстрого обслуживания.
5. Задачи организации в условиях рынка.

Количество баллов: 15

**5.2.2. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

**Первый период контроля**

**1. Зачет**

Вопросы к зачету:

1. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния.
2. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
3. Действующие правила оказания услуг общественного питания.
4. Классификация услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания.

6. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
7. Сравнительная характеристика ресторанов разных классов.
8. Сравнительная характеристика баров разных классов.
9. Характеристика кафе.
10. Характеристика столовых.
11. Характеристика закусочных.
12. Характеристика предприятий быстрого обслуживания (ПБО).
13. Характеристика кофеен.
14. Характеристика магазина кулинарии и буфетов.
15. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
16. Требования к размещению предприятий общественного питания.
17. Виды торговых помещений, их характеристика.
18. Интерьеры залов предприятий общественного питания: требования к оформлению.
19. Оборудование торговых помещений: виды, характеристика.
20. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
21. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
22. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
23. Информационное обеспечение торгового процесса: общая характеристика.
24. Принципы составления меню.
25. Виды меню, особенности.
26. Карта вин, принципы составления.
27. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
28. Общие правила сервировки стола.
29. Предварительная и дополнительная сервировка стола.
30. Этикет еды.

### **Второй период контроля**

#### **1. Зачет**

Вопросы к зачету:

1. Принципы размещение производственных цехов или подразделений в предприятии общественного питания, связь с другими подразделениями.
2. Соответствие производственных помещений п.о.п. санитарно-техническим требованиям (подвод холодной и горячей воды, канализация, отопление, вентиляция, освещенность, цветовое решение помещения, высота и отделка стен и потолков, устройство полов, трапов и др.).
3. Оснащение заготовочных цехов технологическим оборудованием.
4. Организация технологических линий, отделений, рабочих мест. Оснащение посудой, инвентарем, тарой, приспособлениями.
5. Организационно-техническая подготовка цехов: нормативно-технологическая документация, карты.
6. Организация труда в цехах: численный и квалификационный состав работников, рабочие графики.
7. Контроль качества продукции, ответственность работников за соблюдение санитарных правил, качество продукции.
8. Мероприятия по совершенствованию организации работы в цехах (перепланировка помещения, замена морально устаревшего оборудования, разработка нового графика выхода на работу и др.).
9. Методы и формы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания.
10. Характеристика помещений для потребителей: вестибюля, гардероба, аванзала, торгового и банкетного залов (площади, взаимосвязь с другими помещениями).
11. Соответствие интерьера зала типу предприятия и его концепции (цвет, свет, светильники, мебель и ее расстановка, др.).
12. Определение соответствия количества и типа раздач потоку потребителей (при самообслуживании).
13. Примерный график загрузки торгового зала по часам дня. Определение коэффициента потребления блюд одним потребителем.
14. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей (уборка, расстановка мебели, сервировка столов и т.д.).
15. Столовая посуда, приборы и белье, применяемые в предприятии. Соответствие их количества и качества нормам оснащения, типу и классу предприятия, концепции;
16. Меню и карты вин. Требования, предъявляемые к ним в зависимости от типа, класса, специализации предприятия.
17. Порядок обслуживания потребителей (встреча, прием заказов, порядок подачи блюд, расчет).
18. Организация рабочих мест обслуживающего персонала (метрдотеля, хостесс, официантов, поваров-раздатчиков, кассиров).

19. Организация работы сервис-бара.
20. Анализ работы бара, расположенного на площади торгово-го зала, с точки зрения удобства работы персонала и обслуживания потребителей.
21. Обслуживание приемов и банкетов.
22. Организация труда обслуживающего персонала. Режим труда и отдыха, рабочие графики и др., соответствие квалификации выполняемой работы.
23. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.
24. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения.
25. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами: организация проведения.
26. Концептуальные ПОП: характеристика.
27. Виртуальные ПОП: характеристика.
28. «Условия» питания туристов, характеристика и виды национальных завтраков.
29. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.
30. Контроль в общественном питании.

### **32. Курсовая работа**

Примерные темы курсовых работ:

1. «Организация работы горячего цеха в ресторане высшего класса на 110 посадочных мест».
2. «Организация работы горячего цеха в пиццерии на 80 посадочных мест».
3. «Организация работы холодного цеха в кафе общего типа на 40 посадочных мест».
4. «Организация работы холодного цеха в кафе самообслуживания на 35 посадочных мест».
5. «Организация работы холодного цеха в ресторане русской кухни на 115 посадочных мест».
6. «Организация работы кондитерского цеха в кофейне на 80 посадочных мест».
7. «Организация работы холодного цеха в баре высшего класса на 70 посадочных мест».
8. «Организация работы горячего цеха в шашлычной на 50 посадочных мест».
9. «Организация работы горячего цеха в ресторане европейской кухни на 115 посадочных мест».
10. «Организация работы горячего цеха в ресторане венгерской кухни на 120 посадочных мест».
11. «Организация работы горячего цеха в ресторане класса люкс на 90 посадочных мест».
12. «Организация работы холодного цеха в закусочной общего типа на 50 посадочных мест».
13. «Организация работы холодного цеха в спорт – баре на 85 посадочных мест».
14. «Организация работы мясного цеха в ресторане немецкой кухни на 45 посадочных мест».
15. «Организация работы горячего цеха в ресторане русской кухни на 110 посадочных мест».
16. «Организация работы холодного цеха в детском кафе на 60 посадочных мест».
17. «Организация работы кондитерского цеха в молодежном кафе на 75 посадочных мест».
18. «Организация работы мучного цеха пирожковой на 60 посадочных мест».
19. «Организация работы горячего цеха в ресторане первого класса на 150 посадочных мест»
20. «Организация работы холодного цеха в кафе общего типа на 45 посадочных мест».
21. «Организация работы холодного цеха в кафе самообслуживания на 55 посадочных мест».
22. «Организация работы холодного цеха в ресторане русской кухни на 120 посадочных мест».
23. «Организация работы кондитерского цеха в кофейне на 30 посадочных мест».
24. "Организация работы холодного цеха в баре высшего класса на 80 посадочных мест».
25. «Организация работы горячего цеха в шашлычной на 65 посадочных мест».

### **Третий период контроля**

#### **1. Экзамен**

Вопросы к экзамену:

1. Организация работы мясного цеха.
2. Классификация предприятий питания.
3. Организация работы птицефольевого цеха.
4. Характеристика типов предприятий питания.
5. Организация работы рыбного цеха.
6. Источники снабжения и поставщики предприятий питания.
7. Организация работы мясо-рыбного цеха.
8. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
9. Нормирование труда на предприятиях питания.
10. Организация работы цеха доработки зелени.
11. Определение численности работников на предприятиях питания.
12. Организация работы горячего цеха.
13. Основные направления рациональной организации труда на предприятиях питания.
14. Организация работы холодного цеха.

15. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.
16. Организация работы кулинарного цеха.
17. Общие требования к предприятиям питания. ГОСТ 30389-2013.
18. Организация работы цеха мучных изделий.
19. Технико-технологические карты на предприятиях питания.
20. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях питания.
21. Сборники рецептур и технологические карты.
22. Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной.
23. Ассортиментный перечень.
24. Организация работы раздаточных.
25. Планирование работы заготовочных предприятий.
26. Планирование работы на предприятиях с полным циклом производства.
27. Организация работы овощного цеха.
28. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
29. Организация работы складских помещений и требования к ним.
30. Формы и способы доставки продуктов на предприятия питания.
31. Производственная инфраструктура и ее характеристики.
32. Столовые, их характеристика.
33. Рестораны, их характеристика.
34. Бары, их характеристика.
35. Кафе, их характеристика.
36. Закусочные, их характеристика.
37. Понятие франчайзинга и франшизы.
38. Виды меню.
39. Формы организации производства.
40. Основные направления развития общественного питания.

### **5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>-демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>-последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>-умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>-демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>-последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>-возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя</li> <li>-умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации</li> <li>- неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя</li> <li>- выполнение заданий при подсказке преподавателя</li> <li>- затруднения в формулировке выводов</li> </ul>
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неправильная оценка предложенной ситуации</li> <li>- отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий</li> </ul>

## **6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1. Лекции**

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно 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.

### **2. Практические**

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

### **3. Зачет**

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачета и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путем самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

### **4. Курсовая работа**

Курсовая работа — студенческое научное исследование по одной из базовых дисциплин учебного плана либо специальности, важный этап в подготовке к написанию выпускной квалификационной работы. Темы работ предлагаются и утверждаются кафедрой. Студент может предложить тему самостоятельно, однако она не должна выходить за рамки учебного плана. На 1-2 курсах данная работа носит скорее реферативный характер, на старших – исследовательский. Работа обычно состоит из теоретической части (последовательное изложение подходов, мнений, сложившихся в науке по избранному вопросу) и аналитической (анализ проблемы на примере конкретной ситуации (на примере группы людей, организации). Объем курсовой работы составляет 20-60 страниц. По завершению работы над курсовой, студенты защищают ее публично перед своими однокурсниками и преподавателями.

Этапы выполнения курсовой работы:

1. выбор темы и ее согласование с научным руководителем;
2. сбор материалов, необходимых для выполнения курсовой работы;
3. разработка плана курсовой работы и его утверждение научным руководителем;
4. систематизация и обработка отобранного материала по каждому из разделов работы или проблеме с применением современных методов;
5. формулирование выводов и обсуждение их с научным руководителем;
6. написание работы согласно требованиям стандарта и методическим указаниям к ее выполнению (введение, главы основной части, заключение, приложения, список литературы).

При оформлении курсовой работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

### **5. Экзамен**

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой. Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы, также как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

### **6. Конспект урока**

Конспект урока – это полный и подробный план предстоящего урока, который отражает его содержание и включает развернутое описание его хода.

Содержание урока зависит от множества факторов: предмета, возрастной группы учащихся, вида урока и т.д. Однако основные принципы составления конспекта урока являются общими.

Основные требования к составлению конспекта урока:

- методы, цели, задачи урока должны соответствовать возрасту учащихся и теме занятия;
- цели и задачи должны быть достижимы и четко сформулированы;
- наличие мотивации к изучению темы;
- ход урока должен способствовать выполнению поставленных задач и достижению целей.

Схема плана-конспекта урока

1. Тема урока. Информативное и лаконичное определение того, чему посвящено занятие.
2. Цели урока. Цели указывают на то, зачем проводится занятие и что оно даст учащимся.
3. Планируемые задачи. В данном разделе указывается минимальный набор знаний и умений, который учащиеся должны приобрести по окончании занятия.
4. Вид и форма урока. Указывается к какому виду относится урок (ознакомление, закрепление, контрольная и др.) и в какой форме он проходит (лекция, игра, беседа и т.д.).
5. Ход урока. Этот раздел является самым объемным и трудоемким. Он включает в себя подпункты, которые соответствуют этапам урока (приветствие, опрос, проверка домашнего задания и т.д.). Все они должны быть озаглавлены, а также учитель должен указать количество отведенного времени для каждого элемента. В конспекте описываются задачи, содержание, деятельность обучающихся на каждом этапе урока.
6. Методическое обеспечение урока. В этом пункте учитель указывает все, что будет использоваться в ходе урока (учебники, раздаточный материал, карты, инструменты, технические средства и т.д.).

Схема плана-конспекта урока может быть дополнена другими элементами.

## 7. Тест

Тест – это система стандартизованных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле ( полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

## 8. Терминологический словарь/глоссарий

Терминологический словарь/глоссарий – текст справочного характера, в котором представлены в алфавитном порядке и разъяснены значения специальных слов, понятий, терминов, используемых в какой-либо области знаний, по какой-либо теме (проблеме).

Составление терминологического словаря по теме, разделу дисциплины приводит к образованию упорядоченного множества базовых и периферийных понятий в форме алфавитного или тематического словаря, что обеспечивает студенту свободу выбора рациональных путей освоения информации и одновременно открывает возможности регулировать трудоемкость познавательной работы.

Этапы работы над терминологическим словарем:

1. внимательно прочитать работу;
2. определить наиболее часто встречающиеся термины;
3. составить список терминов, объединенных общей тематикой;
4. расположить термины в алфавитном порядке;
5. составить статьи глоссария:
  - дать точную формулировку термина в именительном падеже;
  - объемно раскрыть смысл данного термина.

## 9. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

## 10. Схема/граф-схема

Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.

Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).

Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:

1. Выделить основные понятия, изученные в данном разделе (по данной теме).
2. Определить, как понятия связаны между собой.
3. Показать, как связаны между собой отдельные блоки понятий.
4. Привести примеры взаимосвязей понятий в соответствии с созданной граф-схемой.

## 11. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочтайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

## 12. Таблица по теме

Таблица — форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой граfe ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждой пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. Кейс-технологии
4. Тренинги

## **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ**

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
  - Операционная система Windows 10
  - Microsoft Office Professional Plus
  - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
  - Справочная правовая система Консультант плюс
  - 7-zip
  - Adobe Acrobat Reader DC