МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).58

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Организация производства на предприятиях индустрии питания
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216
в том числе:
аудиторные занятия 102
самостоятельная работа 85
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6
курсовые проекты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	34	34	34	34
Практические	68	68	68	68
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	102	102	102	102
Контактная работа	104,3	104,3	104,3	104,3
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. _____

Зав. профилирующей кафедры

_____ /Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/11

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 10 05 2022 г. № 5

Декан _____ /Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять производственно-технологическую и организационно-управленческую деятельность в предприятиях общественного питания различных типов.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-1.ОПК-5: Планирует потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах

Знать:

организацию ппроизводства предприятий питания,

Уметь:

определять потребности производства в трудовых и материальных ресурсах.

Владеть:

навыками оперативного планирования работы производства.

ИД-2.ПК-1: Способен производить расчеты нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства

Знать:

методику расчета нормативов материальных затрат.

Уметь:

расчитывать нормативы материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов.

Владеть:

навыками расчета потребности в продуктах и материально-технических средствах.

ИД-8.ПК-1: Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания в цехах оптимизации технологического процесса производства

Знать:

организацию труда и нормирование труда на предприятиях питания;

Уметь:

сооставлять различные виды гарфиков на работу;

Владеть:

навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания.

ИД-4.ОПК-5: Способен организовывать рабочие места в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания

Знать:

формы организации производственных процессов в организациях питания;

Уметь:

организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, осуществлять организацию производства подразделений предприятия питания;

Владеть:

навыками оперативного планирования прооизводства продукции питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**

2.1.1	основные понятия, термины и определения в области организации производства, основы рациональной организации труда и работы всех производственных цехов и участков, пути улучшения качества выпускаемой продукции.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, осуществлять организацию производства подразделений предприятия питания.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками в составлении производственной программы предприятия план-меню), разработки нормативно-технологической документации и выполнении расчетов сырья.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	К.М.02
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.2	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.3	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.4	Товароведение продовольственных товаров
3.1.5	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.6	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.7	Введение в профессиональную деятельность
3.1.8	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.2	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания
3.2.3	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
3.2.4	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.5	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.6	Управление предприятием общественного питания
3.2.7	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.8	Отчетность на предприятиях общественного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	34	34	34	34
Практические	68	68	68	68
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	102	102	102	102
Контактная работа	104,3	104,3	104,3	104,3
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **6 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.					
1.1	Классификация предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. Характеристика типов предприятий общественного питания. Общепринятая классификация предприятий общественного питания.Принципы рационального размещения сети. /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК-5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК-1 ИД-8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Классификация предприятий питания. Работа с нормативной документацией /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК-5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК-1 ИД-8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.3	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	6	9	ИД-1.ОПК-5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК-1 ИД-8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.4	Организация товароснабжения, складского и тарного хозяйства. /Лек/	6	2	ИД-1.ОПК-5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК-1 ИД-8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.5	Организация снабжения предприятий питания. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК-5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК-1 ИД-8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.6	Организация складского хозяйства. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК-5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК-1 ИД-8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	

1.7	Организация тарного хозяйства. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.8	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	6	16	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.9	Опретивное планирование производства. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предпритиях с полным циклом производства.Виды меню и их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства. Технологические документы на продукцию общественного питания (сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, технико- технологические карты, технико- технологические карты, отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия). /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.10	Составление производственной программы заготовочного предприятия. /Пр/	6	8	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.11	Составление плана меню-доготовочного предприятия. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.12	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.13	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	6	18	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	

1.14	Структура производства. Производственная инфраструктура. взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Создание оптимальных условий труда. Требования к организации рабочих мест. Инновации в общественном питании.Современнные технологии общественного питания. /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.15	Организация производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях(овойной цех, мясной цех, рыбный цех, цех по обработке птицы и субпродуктов). /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.16	Организация производства на предприятиях доготовочных и с полным циклом производства (организация работы овощного, мясо-рыбного цехов, цеха доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов, горячего и холодного цехов). /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.17	Организация работы мясо-рыбного цеха. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.18	Организация работы овощного цеха и цеха доработки полуфабрикатов. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.19	Организация работы горячего цеха. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.20	организация работы холодного цеха. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.21	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	6	20	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.22	Организация работы специализированных цехов (кулинарный цех, кондитерский цех, цеха мучных изделий). /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	

1.23	Организация работы кондитерского и мучного цехов. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.24	Организация работы кулинарного цеха. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.25	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	6	8	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.26	Организация работы вспомогательных производственных помещений. /Лек/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.27	Изучение литературных источников (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.28	Линии раздачи и презентации блюд. Контроль качества выпускаемой продукции. /Лек/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.29	Изучение литературных источников (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.30	Организация и нормирование труда на предприятиях питания. /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.31	Нормирование труда в общественном питании. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД-4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	

1.32	Составление графиков выхода на работу. /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.33	Определение численности работников приозводства /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.34	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	6	10	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.35	Консультация к промежуточной аттестации /Конс/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.36	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	6	0,3	ИД-1.ОПК -5 ИД- 4.ОПК-5 ИД-2.ПК- 1 ИД- 8.ПК-1	Э1 Э2 Э3 Э4	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	ЭБС Лань
Э 2	ЭБС Znanium.com
Э 3	Образовательная платформа Юрайт
Э 4	НЭБ elibrary.ru

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows 7
7.3.2	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2 Оборудование:
1) Аудисменная консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)
Учебная мебель:
1) Скамья откидная с пюпитром
2) Стол руководителя
3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером Бесплатная операционная система CalculateLinux
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense
№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 58, площадь 55,6 м2 Оборудование:
1. Системный блок iRu(A320/Ryzen3200G/4Gb/ SSD128Gb/450W ATX) - 10 шт.;
2. Монитор AOC M2470SWDA21920x1080 MVA LED 16:9 5ms D-sub DVI 50M -10 шт.;
3. Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X;
4. Экран на штативе ProViewMatterWhite 160x160 / PSTPV007/526613/
Бесплатная операционная система Calculate Linux;
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с препода-вателем (лекции, лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее со-держанием (раздел 2), а также, с видами текущего контроля, формой про-межуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных ма-териалов).
Лекции
Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.
Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.
Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.
Практические занятия
Практические занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов и классов, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.
На практических занятиях задания выполняются индивидуально. Цель – получение навыка осуществления организации производства в предприятиях питания самостоятельно.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями