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).59

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Организация обслуживания в 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 90
самостоятельная работа 97
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	60	60	60	60
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	92,3	92,3	92,3	92,3
Сам. работа	97	97	97	97
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. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 16 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 10 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 организационно-управленческую деятельность в предприятиях общественного питания различных типов.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-5.ОПК-5: Способен организовывать и координировать процессы основного производства, обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов

Знать:

Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Пути разрешения конфликтных ситуаций с гостем предприятия питания. Стандарты обслуживания гостей в предприятиях питания.

Уметь:

Организовывать обслуживание гостей в зависимости от типа предприятия. Работать с гостем в зале предприятия питания Разрешать конфликтные ситуации с гостем. Организовывать презентации своего меню. Проводить мероприятия с целью рекламы своего предприятия.

Владеть:

Навыками приготовления и подачи в зале блюд и напитков

ИД-3.ПК-3: Способен планировать и организовывать деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знать:

законодательную и нормативную документацию.

Уметь:

планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов продаж.

Владеть:

инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	правила подачи отдельных видов блюд и напитков.
2.1.2	пути разрешения конфликтных ситуаций с гостем предприятия питания.
2.1.3	стандарты обслуживания гостей в предприятиях питания
2.1.4	законодательную и нормативную документацию.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	организовывать обслуживание гостей в зависимости от типа предприятия
2.2.2	работать с гостем в зале предприятия питания
2.2.3	разрешать конфликтные ситуации с гостем .
2.2.4	организовывать презентации своего меню
2.2.5	проводить мероприятия с целью рекламы своего предприятия.
2.2.6	планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками приготовления и подачи в зале блюд и напитков
2.3.2	инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.02
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.2	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.3	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.1.4	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.5	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.6	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.7	Технология мясных цельномышечных изделий
3.1.8	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.9	Технология холодной кулинарной продукции

3.1.10	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.11	Физиология питания
3.1.12	Информационные технологии в общественном питании
3.1.13	Пищевая микробиология
3.1.14	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.15	Товароведение продовольственных товаров
3.1.16	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.2	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.3	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.4	Технология десертов и напитков
3.2.5	Технология и организация диетического питания
3.2.6	Технология и организация дошкольного и школьного 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

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	60	60	60	60
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная	92,3	92,3	92,3	92,3
Сам. работа	97	97	97	97
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

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.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ					

1.1	Тема 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание персоналом, комбинированный метод. Организация процесса обслуживания в ресторанах и кафе. Организация отпуска готовой продукции в предприятиях с методом самообслуживания. Формы обслуживания. Общие требования к методам и формам обслуживания. Услуги общественного питания. Нормативная документация при оказании услуг общественного питания. /Лек/	7	4	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.2	Практическая работа № 1 Методы и формы обслуживания в общественном питании /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.3	Практическая работа №2 Помещения для потребителей /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.4	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.5	Тема 2. Современные технологии обслуживания гостей. Фри-фло, фуд-корт. Кейтеринг. Репинский стол. Мерчендайзинг. Виртуальные предприятия. Концептуальные предприятия. /Лек/	7	4	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.6	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.7	Тема 3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей. Меню, виды меню. Особенности, учитываемые при его составлении. Требования, предъявляемые к оформлению меню. Винная карта. Порядок расположения вин и винно-водочных изделий. Пивная и коктейльная карта. Порядок расположения напитков. Порядок выполнения сервировки стола. Виды сервировки. Стандарт обслуживания в ресторане и кафе. Стандарт обслуживания в столовой. Стандарт обслуживания в предприятии быстрого обслуживания. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи супов. Правила подачи горячих блюд и закусок из рыбы. Правила подачи горячих блюд и закусок из мяса. Правила подачи горячих блюд и закусок из овощей. Правила подачи вино-водочных изделий. Основные методы подачи блюд в ресторане. Комбинирование методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд. /Лек/	7	10	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.8	Практическая работа № 3 Подготовка стола к сервировке /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.9	Практическая работа № 4 Типы сервировки столов /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.10	Практическая работа № 5 Меню и карта вин /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.11	Практическая работа 6 Правила подачи блюд и напитков /Пр/	7	4	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.12	Практическая работа № 7 Стандарты обслуживания в предприятиях питания /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.13	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	59	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.14	Тема 4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Формирование системы обслуживания различных контингентов: в местах массового отдыха; пассажиров различных видов транспорта. Магазины кулинарии: характеристика, организация работы. Развозная и разносная сеть: организация работы. Организация обслуживания в общедоступных предприятиях ОП: столовых, магазинах кулинарии и буфетах. Организация обслуживания в предприятиях быстрого обслуживания. Питание сосредоточенных и рассредоточенных коллективов. Требования к организации питания школьников, обучающихся в СПО и вузах. Организация диетического питания.	7	6	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.15	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА СОЦИАЛЬНО ОРИЕНТИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ. Практическая работа №8 /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.16	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.17	Тема 5. Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания Приемы деловые и торжественные, официальные и неофициальные. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности составления меню и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет, организация его проведения. Банкет-коктейль, его особенности. Комбинированные банкеты: фуршет-коктейль, фуршет-десерт. Обслуживание проживающих в гостиницах. Ускоренные формы обслуживания. /Лек/	7	4	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.18	Практическая работа №9 Организация обслуживания банкетов за столом /Пр/	7	4	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.19	Практическая работа №10 Организация проведения банкетов фуршет и коктейль /Пр/	7	4	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.20	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	20	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.21	Тема 6. Рекламно-маркетинговые мероприятия в области развития потребительского рынка /Лек/	7	1	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.22	Практическая работа №11 Локация предприятия питания /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.23	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.24	Тема 7. Организация обслуживания иностранных туристов Организация питания туристов. Виды завтраков. Организация питания иностранных туристов из Европы. Организация питания иностранных туристов из Азии. Организация питания иностранных туристов из Америки. Организация питания иностранных туристов из Африки и Австралии /Лек/	7	1	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.25	Практическая работа №12 Организация питания иностранных туристов /Пр/	7	2	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.26	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.27	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	7	0,3	ИД-5.ОПК-5; ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

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)

7.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2014
Л1.2	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Зайко Г.М., Джум Т. А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2013

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

Э 1	Электронно-библиотечная система Znanium.com:
Э 2	Образовательная платформа Юрайт
Э 3	Электронно-библиотечная система Лань

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

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	Kaspersky Endpoint Security for Business
7.3.5	Windows 7

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
7.4.2	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства юстиции РФ
7.4.3	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.4	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

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

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
№2.311Учебная аудитория
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
№ 2.216 Учебный ресторан по организации обслуживания в общественном питании
1.Барная стойка
2.Барный стол
3.Барный стул
4.Обеденные столы прямоугольные – 6шт
5.Обденные столы квадратные – 6шт
6. Стулья – 60шт
7.Подсобный стол – 6 шт
Учебная мебель:
1.Стол для преподавателя – 1шт
2.Стул для преподавателя – 1шт
Оборудования:
1Льдогенератор, совок для льда, щипцы для льда, мельница для льда
2.Холодильник барный;
3.Кофемашина
4.Миксер
5.Блендер
Инвентарь:
1.Профессиональная столовая и стеклянная посуда
2.Приборы столовые
3. Кухонный инвентарь

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические рекомендации по освоению теоретического материала
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.

Методические рекомендации по организации практических занятий
Практические занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и владение навыков деятельности в области организации 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. Используется образовательная технология работа в малых группах. Цель – получение навыка осуществления организации обслуживания в предприятиях питания самостоятельно и в условиях командной работы.
Методические рекомендации по организации самостоятельной работы
Самостоятельная работа имеет целью формирование у обучающихся способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации в процессе освоения дисциплины. Самостоятельную работу следует проводиться систематически, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.
Формы самостоятельной работы по дисциплине:
- изучение литературных источников,
- подготовка к практическим занятиям,
- подготовка к экзамену.

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.