

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«29» января 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,  
2025

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы  
Доцент кафедры ТПП, к.б.н.



---

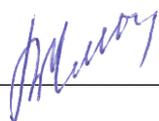
Ефимова М.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«29» января 2025 г., протокол № 7.1

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«29» января 2025 г.



---

Чмыхалова В.Б.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – ознакомление обучающихся с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей.

Задачи преподавания дисциплины – приобретение обучающимися теоретических знаний в области основ организации общественного питания, типов предприятий и их размещения, научной организации труда и его нормирования, организации материально-технической базы предприятия и его снабжения, организации производства продукции, торгового процесса и микроспроса, форм и методов обслуживания, организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельности на предприятиях общественного питания.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-4: способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ИД-1</b> опк-4: Знает параметры технологических процессов производства продуктов питания	Знать: – фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – нормативную и техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	З(ОПК-4)1  З(ОПК-4)2
		<b>ИД-2</b> опк-4: Умеет осуществлять выбор режимов технологических операций и выполнять технологические операции.	Уметь: – участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – применять нормативную и техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	У(ОПК-4)1  У(ОПК-4)2
		<b>ИД-3</b> опк-4: Владеет навыками	Владеть: – навыками участия в различных фазах организации	В(ОПК-4)1

		проведения технологических процессов.	производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – навыками разработки нормативной и технической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	В(ОПК-4)2
--	--	---------------------------------------	---	-----------

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является дисциплиной обязательной части в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин, как «Процессы и аппараты», «Введение в технологию продуктов питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания». Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по заочной форме

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРП			
Тема 1: Организация снабжения и складского хозяйства Предприятий общественного питания	15	1	1				14	Контрольная работа	
Тема 2: Оперативное планирование производства и технологическая документация	18	3	1	2			15	Контрольная работа	
Тема 3: Организация производства на предприятиях общественного питания	17	3	1	2			14	Контрольная работа	

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРП			
Тема 4: Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	17	3	1	2			14	Контрольная работа	
Тема 5: Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания	17	3	1	2			14	Контрольная работа	
Тема 6: Банкеты и приемы. Особенности организации обслуживания спецконтингента	15	1	1				14	Контрольная работа	
Экзамен	9								9
Всего	108	14	6	8			85		9

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (3 курс заочной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Итого часов
Лекции	6
Лабораторные занятия	–
Практические занятия	8
Самостоятельная работа	85
Курсовая работа	–
Экзамен	9
Зачет	–
Итого в зачетных единицах	3
<b>Итого часов</b>	<b>108</b>

#### 4.2. Описание содержания дисциплины

## **Лекция 1. ВВЕДЕНИЕ. ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ И СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### *Рассматриваемые вопросы*

Предмет и задачи дисциплины. Особенности деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по типам и классам. Организация снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения. Источники снабжения. Организация работы складского и тарного хозяйства.

## **ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

### *Рассматриваемые вопросы*

Оперативное планирование производства на разных типах предприятий общественного питания. Технологическая документация, используемая на предприятиях общественного питания

**Практическая работа 1.** Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

### *Рассматриваемые вопросы*

Разработка схемы организации продовольственного снабжения предприятия. Документальное оформление.

*Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

## **Лекция 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### *Рассматриваемые вопросы*

Характеристика структуры производства на предприятиях общественного питания.

Организация работы заготовочных цехов на предприятиях общественного питания.

Организация работы мясного цеха. Организация работы овощного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицеполюбовного цеха.

Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания: горячего цеха, холодного цеха, мучного цеха, кондитерского цеха.

Организация работы вспомогательных производств.

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### *Рассматриваемые вопросы*

Торговые помещения на предприятиях общественного питания.

Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания.

Торговое оборудование, мебель, инвентарь, используемые на предприятиях общественного питания.

Посуда, приборы, белье, используемые на предприятиях общественного питания.

Характеристика, виды и назначение столовой посуды.

Характеристика, виды и назначение столовых приборов.

Характеристика, виды, назначение, столового белья.

**Практическая работа 2.** Организация производства на предприятиях общественного питания

### *Рассматриваемые вопросы*

Проведение бракеража на предприятиях общественного питания.

*Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

**Практическая работа 3.** Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания

*Рассматриваемые вопросы*

Ассортимент столовой посуды, приборов, столового белья.

Оформление заявок на посуду. Составление актов на лом, бой, утрату, порчу посуды.

Подбор и подготовка посуды. Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина.

Освоение приемов складывания салфеток, накрытия столов скатертями, замена скатертей.

*Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

### **Лекция 3. ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОСЕТИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Рассматриваемые вопросы*

Подготовка торговых помещений к обслуживанию.

Требования к работникам торговых помещений.

Сервировка столов. Виды сервировки: предварительная, исполнительная, банкетная. Назначение.

Обслуживание посетителей на предприятиях общественного питания. Формы и способы обслуживания посетителей. Основные этапы. Техника обслуживания посетителей.

Способы подачи блюд и напитков: русский, английский, французский, европейский.

### **БАНКЕТЫ И ПРИЕМЫ. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ СПЕЦКОНТИНГЕНТА**

*Рассматриваемые вопросы*

Виды банкетов и приемов. Особенности проведения банкетов. Особенности проведения приемов. Характеристика каждого вида банкета.

Особенности обслуживания спецмероприятий. Особенности обслуживания иностранных туристов. Ускоренные формы организации обслуживания: зал экспресс, репинский стол, «шведский стол» и т. д. Прогрессивные формы обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Практическая работа 4.** Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания

*Рассматриваемые вопросы*

Овладение приемами уборки со стола и замены использованной посуды. Оформление бланков счетов, бланков реестра счетов.

*Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

**СРС по дисциплине.** Проработка теоретического материала по литературе, подготовка к практическим работам [10], подготовка к контрольной работе.

*Перечень вопросов к контрольной работе*

1. Состав функциональных групп помещений.
2. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками.
3. Классификация и типизация предприятий общественного питания.
4. Основные требования к складским помещениям.
5. Производственная программа заготовочного предприятия.
6. Структура производства доготовочных предприятий. **СРС по модулю 2.** Проработка теоретического материала по литературе, подготовка к практическим работам [10], подготовка к контрольной работе.

7. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
8. Методы нормирования труда
9. Классификация затрат рабочего времени
10. Требования к производственному персоналу
11. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
12. Общая характеристика процесса обслуживания.

## **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольной работе;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (экзамен).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к практическим занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

Для проведения практических занятий, для самостоятельной работы используется учебно-методическое пособие

Ефимова М.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

1. Основы организации предприятий общественного питания.
2. Принципы организации предприятий общественного питания.
3. Характеристика предприятий общественного питания.
4. Организация тарного и транспортного хозяйства на предприятиях общественного питания.
5. Роль, задачи и требования к организации снабжения на предприятиях общественного питания.
6. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами.
7. Формы поставок, доставка продуктов и товаров.
8. Организация складского и тарного хозяйства.
9. Основные требования к складским помещениям.
10. Организация складских операций.
11. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства.
12. Нормативно-техническая и технологическая документация.
13. Сущность оперативного планирования производства.
14. Производственная программа заготовочного предприятия.

15. Последовательность оперативного планирования работы производства.
16. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий.
17. Структура производства доготовочных предприятий.
18. Производственная программа доготовочных предприятий.
19. Характеристика специализированных предприятий.
20. Характеристика торговой сети предприятий общественного питания.
21. Изучение спроса и организация рекламы на предприятиях питания.
22. Особенности организации питания при производственных предприятиях.
23. Организация работы заготовочных предприятий.
24. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе.
25. Организация работы мясного цеха.
26. Ассортимент выпускаемой продукции.
27. Общая характеристика технологических процессов.
28. Организация рабочих мест в цехах.
29. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы.
30. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы.
31. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
34. Схема производства полуфабрикатов из птицы.
35. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
36. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
37. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
38. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
39. Организация работы доготовочных цехов.
40. Организация работы горячего цеха.
41. Организация работы холодного цеха.
42. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
43. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
44. Организация работы экспедиции.
45. Организация работы моечной кухонной посуды.
46. Организация работы хлеборезки.
47. Организация работы раздач.
48. Нормирование труда на предприятиях общественного питания

## 7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Основная литература*

1. *Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В.* Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

### *Дополнительная литература*

2. *Артемова Е.Н., Мяснищева Н.В.* Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – 171 с.

3. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Стандартинформ, 2008 – 11 с.

4. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2010 – 12 с.

5. ГОСТ Р 53523-2009. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2011 – 14 с.

6. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2009 – 5 с.

7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартиформ, 2009 – 12 с.
8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М -011- 200 - ИНФРА-М, 2000 – 85 с.
9. СанПиН 2.3.2.1324–3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2002 – 24 с.

#### ***Методические указания по дисциплине***

10. *Ефимова М.В.* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).

### **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. ГОСТ 30390. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1734760937&tld=ru&lang=ru&name=GOST-30390-2013.pdf&text=методы%20анализа%20первых%20блюдов%20ГОСТ>
2. ГОСТ 31986. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/>
3. ГОСТ Р 54607.2. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>
4. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
5. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
6. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>
7. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.vzfei.ru/rus/library/elect\\_lib.htm](http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm)
8. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

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

Методика преподавания дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (экзамен).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены

обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического типа включают в себя выполнение работы, оформление отчета в письменном виде, защиту работы в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине включает виды работы:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам.

В ходе самостоятельной работы обучающийся должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

## **10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)**

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

## **11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### **11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса**

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

### **11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса**

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
- комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

### **11.3 Перечень информационно-справочных систем**

– справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>

– справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран).

## ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за \_\_\_\_ / \_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /