

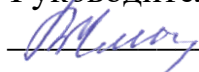
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыhalова

«28» января 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Учёт и отчётность 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,
2026

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.т.н., доцент



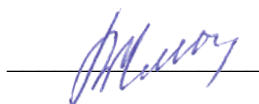
Ефимов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«28» января 2026 г., протокол № 6.2

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

«28» января 2026 г.



Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков ведения отчетности в организациях общественного питания.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для понимания основ рационального использования сырья и материалов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

– способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2);

– способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-6);

– способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-7);

– способен рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК-8).

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
ПК-2	Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности	ИД-1 пк-2 Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических	Знать: – основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в общественном питании;	3(ПК-2)1

	технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	– методы расчетов показателей, применяемых при проектировании предприятий общественного питания, цехов, отдельных участков организаций	З(ПК-2)2
		ИД-2пк-2 Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Уметь: – применять методы и средства сбора, размещения, обработки, хранения, передачи, преобразования и накопления информации	У(ПК-2)1
		ИД-3пк-2 Владеет навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Владеть: – навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции питания	В(ПК-2)1
ПК-6		ИД-1пк-6 Знает методы	Знать:	

<p>Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>– документацию на проведение определения показателей качества продукции; – методы, применяемые в процессе технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции питания.</p>	<p>З(ПК-6)1</p> <p>З(ПК-6)2</p>
	<p>ИД-2пк-6 Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>Уметь: – анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; – применять методы контроля качества выполнения технологических операций.</p>	<p>У(ПК-6)1</p> <p>У(ПК-6)2</p>
	<p>ИД-3пк-6 Владеет навыками осуществления анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>Владеть: – навыками работы с нормативной, технической и нормативно-правовой документацией при проведении контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>В(ПК-6)1</p>

ПК-7	Способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	пищевых продуктов.		
		ИД–1 пк-7 Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Знать: – основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в отрасли; – принципы составления технологических расчетов.	З(ПК-7)1 З(ПК-7)2
		ИД–2 пк-7 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Уметь: – применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива.	У(ПК-7)1
		ИД–3 пк-7 Владеет навыками применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Владеть: – навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции.	В(ПК-7)1
ПК-8	Способен рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции	ИД–1 пк-8 Знает показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Знать: – основные нормативные и правовые документы по расходу сырья, материалов,	З(ПК-8)1

	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	времени.	
		ИД–2пк-8 Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Уметь: – производить продуктовые и теплоэнергетические расчеты производства продукции	У(ПК-8)1
		ИД–3пк-8 Владеет навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Владеть: – навыками работы с документацией, регламентирующей нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции, расхода сырья на единицу готовой продукции и навыками расчета производственных и непроизводственных затрат.	В(ПК-8)1

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Введение в технологию продуктов питания», «Контроль производства и качества продуктов питания», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Сырье и материалы предприятий общественного питания». Знания, умения и навыки, полученные обучающимися

в ходе изучения дисциплины «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания общественного питания», необходимы для изучения таких дисциплин, как «Научные основы производства продуктов питания», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания», для прохождения технологической практики, 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: Введение. Общая характеристика учета	7						7	Контрольная работа	
Тема 2: Масса и ее изменение в общественном питании. Работа со сборником рецептур	14	5	1	4			9	Контрольная работа	
Тема 3: Контрольные акты про-работок	9	2	1	1			7	Контрольная работа	
Тема 4: Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд	9	2	1	1			7	Контрольная работа	
Тема 5: Учет поступления сырья и товаров	8	1	1				7	Контрольная работа	
Тема 6: Учет товаров в местах хранения и в бухгалтерии	7						7	Контрольная работа	
Тема 7: Инвентаризация	7						7	Контрольная работа	
Тема 8: Учет на производстве	7						7	Контрольная работа	
Зачет	4								4
Всего	72	10	4	6			58		4

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

Наименование вида учебной нагрузки	Итого часов
Лекции	4
Лабораторные занятия	–
Практические занятия	6
Самостоятельная работа	58
Курсовая работа	–

Экзамен	–
Зачет	4
Итого в зачетных единицах	2
Итого часов	72

4.2. Описание содержания дисциплины

Лекция 1. МАССА И ЕЕ ИЗМЕНЕНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ. РАБОТА СО СБОРНИКОМ РЕЦЕПТУР

Рассматриваемые вопросы

Особенности предприятий общественного питания.
Технологические процессы и потери.
Технологическая карта как первичный документ учета.
Рецептура как нормативный документ производства и учета.

КОНТРОЛЬНЫЕ АКТЫ ПРОРАБОТОК

Рассматриваемые вопросы

Нестандартное сырье. Порядок проведения контрольных проработок.
Акты контрольных проработок.

Практическая работа 1.–2. Масса и ее изменение в общественном питании.

Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 3. Контрольные проработки.

Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Лекция 2. УЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ ДЛЯ НОВЫХ И ФИРМЕННЫХ БЛЮД

Рассматриваемые вопросы

Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда.
Организация проведения работ при отработке рецептур.
Порядок отработки проекта рецептуры и технологии новых и фирменных блюд.

УЧЕТ ПОСТУПЛЕНИЯ СЫРЬЯ И ТОВАРОВ

Рассматриваемые вопросы

Прием пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
Получение продуктов на складе предприятия.
Документы, подтверждающие количество поступившего товара (накладная, виды накладных: товарная, товарно-транспортная, счет-фактура).
Документы, подтверждающие качество поступившего товара (декларация, удостоверение о качестве, ветеринарные документы).
Возможные расхождения, порядок оформления расхождений.
Получение продуктов на складе продавца.
Прием товара на железнодорожной станции, в аэропорту, на пристани.
Закуп у физических лиц.

Практическая работа 4. Оформление технико-технологической карты.

Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

СРС по дисциплине. Проработка теоретического материала по литературным источникам.

Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к контрольной работе.

Перечень вопросов к контрольной работе

1. Характеристика документов, подтверждающих количество полученного товара.
2. Характеристика документов, подтверждающих качество полученного товара.
3. Товары, на которые должно быть оформлено ветеринарное свидетельство.
4. Правила оформления материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
5. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
6. Правила приемки товара по количеству.
7. Действия при обнаружении несоответствия количества указанного в накладной товара его фактическому наличию во время приема товара.
8. Характеристика нормируемых и ненормируемых потерь.
9. Характеристика естественной убыли товара.
10. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

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 (зачет).

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.

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

1. Объекты учета в общественном питании.
2. Способы ведения учета хозяйственной деятельности.
3. Какие виды учетных измерителей.
4. Влияние способа тепловой обработки сырья на показатель изменения массы.
5. Зависимость холодных отходов от сезона.
6. Правила взвешивания изделия для определения тепловых потерь.
7. Основание для списания отходов с материально ответственного лица на сырье, отсутствующее в Сборнике рецептов.
8. В кондитерский цех поступили яйца массой брутто 52 г. Для приготовления бисквита необходимо 15,6 кг яиц без скорлупы. Рассчитать, сколько штук яиц в скорлупе необходимо заказать со склада для выполнения заказа.
9. Правила определения нормы отходов и потерь на нестандартное сырье.
10. Характеристика документов, подтверждающих количество полученного товара.
11. Характеристика документов, подтверждающих качество полученного товара.
12. Товары, на которые должно быть оформлено ветеринарное свидетельство.
13. Правила оформления материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

14. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
15. Правила приемки товара по количеству.
16. Действия при обнаружении несоответствия количества указанного в накладной товара его фактическому наличию во время приема товара.
17. Характеристика нормируемых и ненормируемых потерь.
18. Характеристика естественной убыли товара.
19. Характеристика инвентаризации.
20. Задачи учета на производстве.

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., Мясищев 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. ОСТ 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.: Стандартинформ, 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. Ефимов А.А., Ефимова М.В. Учет и отчетность 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, 2024. – (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
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 (зачет).

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 изучение представленных в методических указаниях вопросов, 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 такие виды работы, как:

- 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, 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 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, интерактивная доска).

Комплект раздаточного материала (технические документы на сырье и материалы).

Мультимедиа материалы: демонстрационные электронные материалы к лекционному курсу.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за ____ / ____ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Учет и отчетность 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 _____ / _____ /