

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 8 з.е.

в академических часах: 288 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Сергеенко Г.Г. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	11
6. Лабораторные занятия	13
7. Практические занятия.....	13
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	16
9. Самостоятельная работа студента	18
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	25
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	26
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	27

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;
- об организации обслуживания потребителей;
- об организации труда персонала.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ОПК-5.3	Методы контроля качества сырья и готовой продукции		3 сем			Предыдущая
ОПК-5.3	Технология продукции общественного питания		4 сем	5 сем		Изучаемая
ОПК-5	Учебная практика, технологическая практика				7 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК – 5.1 Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания	Знать: основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания Уметь: применять основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания Владеть: навыками использования нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания
	ОПК – 5.2 Способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания	Знать: основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания Уметь: применять основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания Владеть: навыками использования основных подходов к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания
	ОПК – 5.3 Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль работы производства продукции питания	Знать: методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Уметь: осуществлять выбор метода входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Владеть: навыками выбора методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам	
		5 семестр	6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	133	52,5	80,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	130	52	78
• занятия лекционного типа	44	18	26
• занятия семинарского типа:	86	34	52
практические занятия	86	34	52
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах	10	4	6
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	3	0,5	2,5
в том числе курсовая работа (проект)	2		2
2. Самостоятельная работа студентов, всего	119	55,5	63,5
- курсовая работа (проект)	36		36
- выполнение домашних заданий	74	52,5	21,5
- контрольное тестирование	9	3	6
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет, экзамен</i>	36		36
ИТОГО:	ак. часов	288	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	8	3
			5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам
		4 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	28,5	28,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	26	26
• занятия лекционного типа	8	8
• занятия семинарского типа:	18	18
практические занятия	18	18
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	2,5	2,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	250,5	250,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	240	240
- контрольное тестирование	10,5	10,5
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	288
Общая трудоемкость	зач. ед.	8
		8

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания

Признаки классификации предприятий питания, характеристика типов предприятий питания, принципы размещения предприятий питания в пределах населенных пунктов, уровень охвата горячим питанием различных контингентов потребителей.

Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое. Оптовые базы. Выходные базы. Торгово-закупочные базы. Торговые базы. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Организация снабжения. Выбор поставщика. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.

Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства

Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 1.4 Структура производства

Основное и вспомогательное производство. Предприятия с цеховой структурой и бесцеховой. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест.

Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства

Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода полуфабрикатов. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий. Техничко-технологические карты. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов

Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицецехового цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности организации. Организация работы супового отделения горячего цеха. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности организации. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в холодном цехе. Организация работы кулинарного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация по мощности, состав помещений, подготовка сырья. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.

Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве

Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда на производстве. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика. Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда; методы нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения. Методы изучения затрат рабочего времени

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Торговые помещения

Залы с раздаточными, банкетные залы, коктейль холлы, аванзалы (залы ожиданий), касса, буфеты, бары, курительная комната, магазины кулинарии, сервизная, моечные столовой посуды, помещение для нарезки хлеба (хлеборезка), комната отдыха и кабинет врача (диетсестры) в диетических столовых, игровая комната в детском кафе, а также вестибюль, гардероб и туалетные комнаты.

Тема 2.2 Этапы организации обслуживания

Уборка торговых помещений. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание.

Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Характеристика столовых приборов. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Столовое белье.

Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Меню, прейскурант блюд и напитков, карта вин. Ассортимент блюд в ресторанах «люкс». Последовательность расположения закусок и блюд в меню. Карта винно-водочных изделий. Меню со свободным выбором блюд. Меню скомплектованных обедов. Меню дневного рациона. Меню дежурных блюд. Меню банкета.

Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане

Встреча гостей. Прием и оформление заказа. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче вин. Организация процесса обслуживания в зале. Основные методы подачи блюд в ресторане.

Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание

Дошкольные и школьные пищеблоки, производственные, служебные, студенческие столовые и столовые профтехобразования, рестораны, кафе и столовые в пансионатах, рестораны, кафе и столовые в гостиницах, кетеринговые компании, рестораны, кафе и столовые на транспорте (бортовое питание, питание в вагонах-ресторанах, на водном транспорте), организация обслуживания в местах массового отдыха, мини-производства в составе торговых предприятий, фуд-корты и ресторанные дворики, кофейни в торгово-развлекательных комплексах, самостоятельные рестораны, кафе, бары, столовые и др. Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах. Современные требования к организации школьного питания. Организационная схема распределения предприятий школьного питания в регионе. Организация столовых полного цикла в школах. Обслуживание учащихся учебных заведений профессионально-технического образования. Организация услуг питания студентов высших и

средних специальных учебных заведений. Организация питания учащихся и работников производственных предприятий.

Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий

Организация услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Обслуживание учащихся учебных заведений профессионально-технического образования. Организация услуг питания на производственных предприятиях.

Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания

Директор столовой, врач-диетолог треста общественного питания (торга, орса), диетсестра, заведующий производством. Обязанности диетсестры столовой. Порядок получения диетпитания и документация. Медицинское заключение о нуждаемости в диетпитании. Рекомендуемые диеты и составление меню. Организация обслуживания.

Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах

Специфика услуг питания в средствах коллективного размещения. Услуги питания, характерные для гостиниц. Обязанности сотрудников службы ресторанного обслуживания в номерах.

Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах

История организации питания на водном транспорте. Классификация морских и речных круизов и путешествий. Классификация морских круизов и путешествий. Классификация речных круизов и путешествий. Речные путешествия. Обслуживание питанием пассажиров речных и морских вокзалов. Предприятия питания на морских и речных судах. Санитарно-гигиенические требования к организации пищеблока на речном флоте. Плавающие рестораны. Обслуживание питанием пассажиров на речных судах. Порядок обеспечения питанием пассажиров речных судов. Требования к персоналу речных судов. Обслуживание питанием пассажиров морских круизных лайнеров. Требования к персоналу морских судов. Обслуживание питанием экипажей морских и речных судов.

Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)

Организация выездного обслуживания. Организация и обслуживание банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание банкетов.

Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.

Обслуживание автотуристов и автопассажиров. Формы обслуживания пассажиров на железнодорожном транспорте. Организация питания в поездах.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторн ых занятий в интеракти в-ной форме
		занятия лекцио н-ного типа	занятия семина рс-кого типа / из них в форме практич еской подгото вки	самосто я- тельная работа	Всего	
5 семестр						
1.	Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	2	4	7,5	13,5	
2.	Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения	2	4	8	14	
3.	Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства	2	4	8	14	
4.	Тема 1.4 Структура производства	2	4	8	14	
5.	Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства	2	6	8	16	2
6.	Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов	4	6	8	18	2
7.	Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве	4	6	8	18	
	Подготовка к зачету					
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого 5 семестр	18	34	55,5	108	4
6 семестр						
8.	Тема 2.1 Торговые помещения	2	4	2	8	2
9.	Тема 2.2 Этапы организации обслуживания	4	4	2	10	
10.	Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	2	4	2	8	
11.	Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	4	2	8	
12.	Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане	2	6	2	10	
13.	Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание	2	4	2	8	
14.	Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников	2	4	2	8	

	производственных предприятий					
15	Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания	2	4	2	8	
16	Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах	2	4	2,5	8,5	2
17	Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах	2	4	3	9	
18	Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)	2	6	3	11	2
19	Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.	2	4	3	9	
	Курсовая работа			36	36	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				2,5	
	в том числе курсовая работа (проект)					
	Итого 6 семестр	26	52	63,5	180	6
	Итого	44	86	119	288	10

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа/	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	2		11	13	
2.	Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения	2	2	11	15	
3.	Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства	2	2	11	15	
4.	Тема 1.4 Структура производства		2	11	13	
5.	Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства		2	11	13	
6.	Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов		2	11	13	
7.	Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве			11	11	
8.	Тема 2.1 Торговые помещения			11	11	
9.	Тема 2.2 Этапы организации обслуживания	2		11	13	
10.	Тема 2.3 Столовая посуда, приборы,			11	11	

	столовое белье					
11.	Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания			11	11	
12	Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане		2	11	13	
13	Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание		2	11	13	
14	Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий		2	11,5	13,5	
15	Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания		2	12	14	
16	Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах			12	12	
17	Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах			12	12	
18	Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)			12	12	
19	Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.			12	12	
	Курсовая работа			36	36	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				2,5	
	Итого	8	18	250,5	288	

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	Характеристика ресторана высшего класса Характеристика кафе молодежного	4	
2	Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения	Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. сырьем	4	
3	Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства	Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту	4	

4	Тема 1.4 Структура производства	Разработка схемы структуры производства	4	
5	Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства	Расчет выхода полуфабрикатов Составление плана меню для закусочной «Бистро» Составление плана меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и нетто Составление производственной программы (наряда – заказа) кондитерского цеха для студенческой столовой	6	
6	Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов	Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки бульонов и первых блюд Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки вторых и сладких блюд Расчет и подбор холодильного оборудования для холодного цеха студенческой столовой	6	
7	Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве	Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу	6	
8	Тема 2.1 Торговые помещения	Экскурсия на предприятие питания (виртуальная)	4	
9	Тема 2.2 Этапы организации обслуживания	Предварительная сервировка стола (по заданным условиям)	4	
10	Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Решение ситуационных заданий по выбору посуды и приборов для подачи блюд	4	
11	Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Составление меню со свободным выбором блюд Составление комплексного меню	4	
12	Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане	Презентация кулинарного изделия с изложением концепции, оказавшей влияние на выбор и оформление (по заданным условиям)	6	
13	Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание	Составление примерного меню для школьника на основе рекомендуемого набора продуктов	4	
14	Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий	Круглый стол: Услуги по организации питания в заведениях профессионального образования	4	
15	Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания	Разработка меню лечебно-профилактического питания для столовой промышленного предприятия Разработка дневного меню для диетического питания в санатории (по заданным условиям)	4	
16	Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах	Экскурсия в ресторан при гостинице (виртуальная)	4	
17	Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных	Разработка детского меню (по заданным условиям)	4	

	судах			
18	Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)	Круглый стол «Новые тенденции в ресторанном сервисе». Разработка фуршетного меню выездного обслуживания	6	
19	Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.	Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров	4	
	Итого		86	

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	Характеристика ресторана высшего класса Характеристика кафе молодежного		
2	Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения	Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. сырьем	2	
3	Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства	Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту	2	
4	Тема 1.4 Структура производства	Разработка схемы структуры производства	2	
5	Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства	Расчет выхода полуфабрикатов Составление плана меню для закусочной «Бистро» Составление плана меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и нетто Составление производственной программы (наряда – заказа) кондитерского цеха для студенческой столовой	2	
6	Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов	Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки бульонов и первых блюд Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки вторых и сладких блюд Расчет и подбор холодильного оборудования для холодного цеха студенческой столовой	2	
7	Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве	Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу		
8	Тема 2.1 Торговые помещения	Экскурсия на предприятие питания (виртуальная)		
9	Тема 2.2 Этапы организации	Предварительная сервировка стола		

	обслуживания	(по заданным условиям)		
10	Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Решение ситуационных заданий по выбору посуды и приборов для подачи блюд		
11	Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Составление меню со свободным выбором блюд Составление комплексного меню		
12	Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане	Презентация кулинарного изделия с изложением концепции, оказавшей влияние на выбор и оформление (по заданным условиям)	2	
13	Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание	Составление примерного меню для школьника на основе рекомендуемого набора продуктов	2	
14	Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий	Круглый стол: Услуги по организации питания в заведениях профессионального образования	2	
15	Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания	Разработка меню лечебно-профилактического питания для столовой промышленного предприятия Разработка дневного меню для диетического питания в санатории (по заданным условиям)	2	
16	Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах	Экскурсия в ресторан при гостинице (виртуальная)		
17	Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах	Разработка детского меню (по заданным условиям)		
18	Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)	Круглый стол «Новые тенденции в ресторанном сервисе». Разработка фуршетного меню выездного обслуживания		
19	Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.	Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров		
	Итого		18	

8. Тематика курсовых работ (проектов)

1. Проектирование организационной деятельности предприятий питания (бизнес-проект).
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
3. Инновации на предприятиях общественного питания: отечественный и зарубежный опыт.
4. Мировой опыт организации предприятий общественного питания и его адаптация к условиям реформ РФ.

5. Национальные традиции и их использование в организации предприятий общественного питания (мировой опыт и стран СНГ).
6. Основные направления специализации предприятий общественного питания.
7. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
8. Реструктуризация предприятий общественного питания: практика антикризисного функционирования.
9. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
10. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
11. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
12. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.
13. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
14. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания.
15. Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.
16. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.
17. Организация контроля качества кулинарной продукции.
18. Организация технического обслуживания и ремонта оборудования на предприятиях общественного питания.
19. Организация коммерческой деятельности предприятий общественного питания.
20. Организация диетического питания.
21. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
22. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.
23. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
24. Особенности организации вегетарианских столовых
25. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
26. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
27. Организация общественного питания в гостиничном комплексе.
28. Организация предприятий быстрого обслуживания.
29. Организация работы баров.
30. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.

31. Организация продвижения продукта предприятий общественного питания.

32. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.

33. Особенности организации питания и обслуживания туристов.

34. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.

35. Организация обслуживания гостей в ресторанах.

36. Формирование и стимулирование спроса в предприятиях общественного питания.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету и экзамену.

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Классификация предприятий общественного питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: признаки классификации предприятий питания, характеристика типов предприятий питания, принципы размещения предприятий питания в пределах населенных пунктов, уровень охвата горячим питанием различных контингентов потребителей.

Оценочные средства: практические задания, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация продовольственного и

материально – технического снабжения».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое. Оптовые базы. Выходные базы. Торгово-закупочные базы. Торговые базы. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Организация снабжения. Выбор поставщика. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.

Оценочные средства: практические задания, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация складского и тарного хозяйства».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Оценочные средства: практические задания, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.4 Структура производства

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Структура производства».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: основное и вспомогательное производство. Предприятия с цеховой структурой и бесцеховой. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест.

Оценочные средства: практические задания, контрольные вопросы

Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Оперативное планирование работы производства» с определением основных аспектов установления цены на реализуемую продукцию.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные

понятия: сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода полуфабрикатов. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий. Техничко-технологические карты. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Оценочные средства: практические задания, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация работы основных производственных цехов» с определением основных аспектов составления бюджетов производственных и торговых организаций.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицецехового цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности организации. Организация работы супового отделения горячего цеха. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности организации. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в холодном цехе. Организация работы кулинарного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация по мощности, состав помещений, подготовка сырья. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.

Оценочные средства: практические задания, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация труда персонала на производстве» с определением основных аспектов анализа отклонений при составлении бюджетов.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: сущность и задачи рациональной организации труда. Основные

направления организации труда на производстве. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика. Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда; методы нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения. Методы изучения затрат рабочего времени.

Оценочные средства: практические задания, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 2.1 Торговые помещения

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Торговые помещения» с определением основных аспектов управленческих решений.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: залы с раздаточными, банкетные залы, коктейль холлы, аванзалы (залы ожиданий), касса, буфеты, бары, курительная комната, магазины кулинарии, сервизная, моечные столовой посуды, помещение для нарезки хлеба (хлеборезка), комната отдыха и кабинет врача (диетсестры) в диетических столовых, игровая комната в детском кафе, а также вестибюль, гардероб и туалетные комнаты.

Оценочные средства: практические задания: виртуальная экскурсия, тестированный контроль.

Тема 2.2 Этапы организации обслуживания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Этапы организации обслуживания» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: уборка торговых помещений. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание.

Оценочные средства: практические задания: сервировка стола, тестированный контроль.

Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Столовая посуда, приборы, столовое белье» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: устройство и работа электросковород и электрофритюрниц. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство и работа пекарных

шкафов. Шашлычные печи.

Оценочные средства: практические задания: ситуационные задачи, тестированный контроль.

Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Информационное обеспечение процесса обслуживания» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: меню, прейскурант блюд и напитков, карта вин. Ассортимент блюд в ресторанах «люкс». Последовательность расположения закусок и блюд в меню. Карта винно-водочных изделий. Меню со свободным выбором блюд. Меню скомплектованных обедов. Меню дневного рациона. Меню дежурных блюд. Меню банкета.

Оценочные средства: практические задания: составление меню, тестированный контроль.

Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Обслуживание посетителей в ресторане» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Встреча гостей. Прием и оформление заказа. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче вин. Организация процесса обслуживания в зале. Основные методы подачи блюд в ресторане.

Оценочные средства: практические задания: презентация, тестированный контроль.

Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: дошкольные и школьные пищеблоки, производственные, служебные, студенческие столовые и столовые профтехобразования, рестораны, кафе и столовые в пансионатах, рестораны, кафе и столовые в гостиницах, кетеринговые компании, рестораны, кафе и столовые на транспорте (бортовое питание, питание в вагонах-ресторанах, на водном транспорте), организация обслуживания в местах массового отдыха, мини-производства в составе торговых предприятий, фуд-корты и ресторанные дворики, кофейни в торгово-развлекательных комплексах, самостоятельные

рестораны, кафе, бары, столовые и др. Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах. Современные требования к организации школьного питания. Организационная схема распределения предприятий школьного питания в регионе. Организация столовых полного цикла в школах. Обслуживание учащихся учебных заведений профессионально-технического образования. Организация услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Организация питания учащихся и работников производственных предприятий.

Оценочные средства: практические задания: составление меню, тестированный контроль.

Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация питания учащихся и работников производственных предприятий» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: организация услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Обслуживание учащихся учебных заведений профессионально-технического образования. Организация услуг питания на производственных предприятиях.

Оценочные средства: практические задания: круглый стол, тестированный контроль

Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация лечебного и диетического питания» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: директор столовой, врач-диетолог треста общественного питания (торга, орса), диетсестра, заведующий производством. Обязанности диетсестры столовой. Порядок получения диетпитания и документация. Медицинское заключение о нуждаемости в диетпитании. Рекомендуемые диеты и составление меню. Организация обслуживания.

Оценочные средства: практические задания: составление меню, тестированный контроль

Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация услуг питания в гостиницах» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные

понятия: специфика услуг питания в средствах коллективного размещения. Услуги питания, характерные для гостиниц. Обязанности сотрудников службы ресторанного обслуживания в номерах.

Оценочные средства: практические задания: виртуальная экскурсия, тестированный контроль.

Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: история организации питания на водном транспорте. Классификация морских и речных круизов и путешествий. Классификация морских круизов и путешествий. Классификация речных круизов и путешествий. Речные путешествия. Обслуживание питанием пассажиров речных и морских вокзалов. Предприятия питания на морских и речных судах. Санитарно-гигиенические требования к организации пищеблока на речном флоте. Плавающие рестораны. Обслуживание питанием пассажиров на речных судах. Порядок обеспечения питанием пассажиров речных судов. Требования к персоналу речных судов. Обслуживание питанием пассажиров морских круизных лайнеров. Требования к персоналу морских судов. Обслуживание питанием экипажей морских и речных судов

Оценочные средства: практические задания: составление меню, тестированный контроль

Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Выездное ресторанное обслуживание (Catering)» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: организация выездного обслуживания. Организация и обслуживание банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание банкетов.

Оценочные средства: практические задания: круглый стол, тестированный контроль

Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах

и вагонах-ресторанах» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: обслуживание автотуристов и автопассажиров. Формы обслуживания пассажиров на железнодорожном транспорте. Организация питания в поездах.

Оценочные средства: практические задания: составление меню, тестированный контроль.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

б) основная литература:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

в) дополнительная литература:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

www.eda.msk.ru

www.lumch.ru

www.menu.ru

www.susi.ru

www.foodserviceworld.cjm

www.restorant.org

www.cooking.ru

www.pir.ru

www.restaurantowner.com

www.rosinter.ru

www.russiatourism.ru

www.gurman.net

www.moshotel.com

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning
(лицензиянапакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. 1С: Предприятие 8
4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузерыGoogleChrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.