Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ """ РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ """ РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

Приложение 4

к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2025

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:
Извекова Елена Витальевна,
к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела
(ФИО, ученая степень, ученое звание, должность)

Заведующий кафедрой:
Меркулова Елена Геннадьевна,
к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела
(ФИО, ученая степень, ученое звание, должность)

Рабочая программа дисциплины Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы....4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы....4

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)....6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания....9

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания....13

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине....20

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)....27

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....30

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы....32

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
-	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2	Осуществляет планирование и организует деятельность подразделений предприятий питания	*ОПК-5.2. З-1.* ***Знает*** порядок оперативного планирования производства на предприятиях питания; *ОПК-5.2. У-1.* ***Умеет*** разрабатывать меры по оперативному контролю работы производства на предприятиях питания
	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3	Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	ОПК-5.3. *З-1.* ***Знает*** структуру и организацию складского, тарного хозяйства и производственных цехов предприятий питания; ОПК-5.3. *У-1.* ***Умеет*** выполнять расчеты расхода сырья и кулинарных изделий; численности производственных работников на предприятиях общественного питания

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

6 з.е., 216 ак.час.

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий:

- заочная форма обучения: 20 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 12 ак.час на практические занятия. 187 ак. час на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания реализуется на 4-м курсе после изучения дисциплин:

- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
- Безопасность и охрана труда
- Технологическое оборудование предприятий питания и пищевой промышленности.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов		Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
		ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа		
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Каттэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1.	Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания	61	2	0	0	4	0	0	0	0		0	0	55	Опрос Тестирование Курсовая работа
Тема2.	Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания	44	2	0	0	2	0	0	0	0		0	0	40	Опрос Тестирование Контрольное задание
Тема3.	Организация продовольственного и	44	2	0	0	2	0	0	0	0		0	0	40	Опрос Тестирование Контрольное

	материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания													задание
Тема4.	Структура и организация производства на предприятиях общественного питания	58	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	52	Опрос Тестирование, контрольное задание
Промежуточная аттестация		9	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	Курсовая работа, экзамен
Итого		216	8	0	0	12	0	0	0	9	0	0	187	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания. ОПК-5.2.

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания в новых экономических условиях. Признаки, определяющие тип предприятия питания. Основные типы предприятий общественного питания. Услуги общественного питания и требования к ним. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Методики расчета расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства. Технологическая документация на предприятиях общественного питания.

Тема 2. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания. ОПК-5.2.

Виды организационной деятельности на предприятиях общественного питания. Организационно-штатная структура предприятий питания. Разделение и кооперация труда на предприятии. Требования к организации, оснащению и планировке рабочих мест. Создание оптимальных и благоприятных условий труда. Внедрение передовых приемов и методов труда. Нормирование труда и его совершенствование. Проектирование рациональных режимов труда и отдыха, укрепление дисциплины труда. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников**.** Расчет численности производственных работников на предприятиях общественного питания.

Тема 3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания. ОПК-5.3.

Товароснабжение предприятий общественного питания. Характеристика источников снабжения. Нормирование запаса, системы пополнения запаса. Назначение и состав складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация складских операций. Назначение и классификация тары. Организация тарооборота и мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 4. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания. ОПК-5.3.

Характеристика и особенности производства в предприятиях питания. Производственная инфраструктура. Характеристика производственных помещений и организация их работы в предприятиях питания. Оценка технического уровня предприятия питания.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр

		2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

опрос, тестирование, курсовая работа, контрольное задание.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания. ОПК-5.2.

Опрос:

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Какие основные факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?		
2	Какие специализированные отделения выделяют в горячем цехе?		
3	Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе предприятий общественного питания?		
4	На основании какой документации производится расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд?		
5	Что может служить дневным планом работы каждой		

	бригады поваров?		
	Итого (сумма баллов)		

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1) Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?

А) расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений;

Б) среднедушевой доход населения города (района);

В) профессиональный состав населения города (района).

2) Как делятся предприятия по месту функционирования?

А) по месту работы;

Б) по месту проживания;

В) по месту регистрации

3) Какую форму расчета целесообразно использовать в предприятиях общественного питания при школах, колледжах, лицеях?

А) предварительный

Б) при выходе из торгового зала

В) непосредственный, через контрольно-кассовый терминал

Курсовая работа:

Примерная тематика курсовых работ

Тема курсовой работы: Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания

Примерные варианты курсовой работы (по заданию):

Вариант 1.

Задание: провести оперативное планирование производства кафе с обслуживанием официантами со средним количеством посетителей в день 400 человек:

- составить план-меню кафе;
- составить задание поварам, ответственным за приготовление вторых горячих блюд, используя составленное план-меню кафе;

- рассчитать потребное количество сырья и продуктов для бизнес-ланча на 60 человек, используя 5 блюд из плана-меню кафе.

Вариант 2.

Задание: провести оперативное планирование производства ресторана с национальной русской кухней со средним количеством посетителей в день 300 человек:

- составить план-меню ресторана;
- составить задание поварам, ответственным за приготовление вторых горячих блюд, используя составленное план-меню ресторана;
- рассчитать потребное количество сырья и продуктов для бизнес-ланча на 50 человек, используя 6 блюд из плана-меню ресторана.

Вариант 3.

Задание: провести оперативное планирование производства столовой с фито-баром со средним количеством посетителей в день 600 человек:

- составить план-меню обеда столовой;
- составить задание поварам, ответственным за приготовление вторых горячих блюд, используя составленное план-меню обеда столовой;
- рассчитать потребное количество сырья и продуктов для комплексного обеда на 150 человек, используя 4 блюда из плана-меню обеда столовой.

Тема 2. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания. ОПК-5.2.

Опрос:

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Какие виды организационной деятельности принято различать на предприятиях общественного питания?		
2	Назовите основные направления и задачи научной организации труда в предприятиях общественного питания		
3	Какой фактор определяет микроклимат в производственных помещениях предприятий общественного питания?		
4	Назовите виды норм труда, используемые при нормировании труда в предприятиях общественного питания		
5	Какие графики выхода на работу применяют в предприятиях общественного питания?		
	Итого (сумма баллов)		

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1) Какие виды затрат рабочего времени нормируются:

А) оперативное время;

Б) перерывы, зависящие от работника;

В) перерывы, не зависящие от работника.

2) Какие основные задачи должна решать научная организация труда?

А) экономические;

Б) демографические;

В) половозрастные

3) Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?

А) график выхода на работу;

Б) температура и относительная влажность воздуха;

В) рациональное размещение оборудования.

Контрольные задания:

Задание 1.

Определите численность производственных работников горячего цеха городского ресторана, используя данные табл. 1.

Таблица 1. Данные для расчета численности производственных работников

Наименование блюда	Число блюд за день	Коэффициент трудоемкости блюда	Затраты времени на приготовление блюда, с
Бульон с гренками	30	1,1	3300
Солянка сборная мясная	50	1,3	6500
Борщ	90	1,7	15300
Лангет	100	0,7	7000
Картофель жареный	100	0,3	3000
Голубцы мясные	120	16	19200
Итого:			54300

Задание 2.

Рассчитайте явочную численность работников холодного цеха, если известно, что показатель А - количество человеко-секунд, необходимое для выполнения производственной программы холодного цеха, равно 30000; продолжительность рабочего дня повара – 7 часов; коэффициент, учитывающий рост производительности труда – 1,14.

Тема 3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания. ОПК-5.3.

Опрос:

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	По каким признакам производят приемку продовольственных товаров на предприятиях общественного питания?		
2	Какие критерии принимаются во внимание при выборе поставщика?		
3	Назовите основные виды источников снабжения		
4	Формой снабжения, рекомендованной к использованию в предприятиях общественного питания для скоропортящихся, а также для крупногабаритных товаров, является…		
5	Кто на предприятии общественного питания может вести оперативный учет движения сырья и готовой продукции и следить за расходом продуктов, обеспечивать соблюдение норм вложения сырья?		
	Итого (сумма баллов)		

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1) По каким признакам производят приемку продовольственных товаров на предприятиях общественного питания:

А) по виду используемой тары;

Б) по бренду изготовителя;

В) по качеству.

2) Какие способы хранения и укладки сырья используют в предприятиях общественного питания?

А) стеллажный;

Б) весовой;

В) дощатый.

3) Какие критерии принимаются во внимание при выборе поставщика?
А) финансовое положение поставщика, его кредитоспособность;
Б) квалификационный состав работников поставщика;
В) сроки выполнения заказов.

Контрольные задания:

Задание 1.

Определите норматив запасов сырья и товаров в денежном выражении для колбасных изделий в ресторане, если известно, что сумма среднедневного оборота составляет 2400 р, а весь производственно-торговый запас колбасных изделий ПТЗ равен 3 дням.

Задание 2.

Среднедневной оборот по реализации колбасных изделий в столовой составляет 2400 р. В витрине буфета выставлены 4 вида колбасных изделий по килограмму каждый. Средняя цена за 1 кг – 300 р. Найдите первую часть производственно-торгового запаса столовой по колбасным изделиям.

Тема 4. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания. ОПК-5.3.

Опрос:

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Какую основную функцию выполняют предприятия общественного питания?		
2	Какие допустимые расстояния рекомендуются между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией?		
3	Для чего производят фиксацию потрошеной рыбы в 18%-ном растворе поваренной соли?		
4	Для чего организуются специализированные кулинарные цехи?		
5	При какой температуре происходит дефростация туш и полутуш в мясном цехе предприятий общественного питания?		
	Итого (сумма баллов)		

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1) Какие допустимые расстояния рекомендуются между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией?

А) 0,5м;

Б) 1,0м;

В) 1,5м;

2) Какие специализированные отделения выделяют в горячем цехе?

А) суповое;

Б) отделение для приготовления фирменных блюд.

В) банкетное;

3) Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?

А) линия приготовления мороженого;

Б) линия приготовления холодных блюд и закусок;

В) линия приготовления заливных блюд.

Контрольные задания:

Задание 1.

Определите количество холодных блюд и закусок, планируемых к выпуску в столовой, если известно, что количество потребителей, обслуживаемых в данном предприятии в день – 1000 человек, а коэффициент потребления холодных блюд и закусок одним потребителем для общедоступных столовых равен 0,5.

Задание 2.

Определите уровень прогрессивности технологии в столовой при заводе. В столовую поступают мясо крупным куском, рыба специальной разделки, очищенные овощи в количестве 200 кг, мясные полуфабрикаты порционные, мелкокусковые, рубленые, овощи очищенные и нарезанные – 90 кг, запеканки, блинчики, пассерованные овощи – 500 кг, кондитерские изделия – 200 кг. Общая масса сырья 600 кг.

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий

Для решения задач открытого типа, ситуационных задач, курсовой работы и тестовых заданий студенту разрешается использование калькулятора и справочных материалов, представленных в действующих

Сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (курсовая работа, экзамен) проводится в устной (защита курсовой работы) и письменной форме (экзамен).

Защита курсовой работы производится в устной форме по проведенным расчетам, которые отражены в контрольных вопросах к курсовой работе. Обучающийся получает свой вариант с контрольными вопросами. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 20 минут. Обучающийся отвечает на каждый вопрос своего варианта, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами задач. Обучающийся получает чистые маркированные листы бумаги для записей решения задач, затем приступает к решению. Необходимо дать ответ в письменном виде, подробно изложив ход решения, при необходимости завершить решение выводами.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания. ОПК-5.2.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№п.п.	Вопрос
1.	Классификационные признаки предприятий общественного питания
2.	Факторы, определяющие тип предприятия общественного питания. Охарактеризуйте понятие «производственная мощность»

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов:

Задание 1.

Определите количество холодных блюд и закусок, планируемых к выпуску в столовой, если известно, что количество потребителей, обслуживаемых в данном предприятии в день – 1000 человек, а коэффициент потребления холодных блюд и закусок одним потребителем для общедоступных столовых равен 0,5.

Задание 2.

Определите показатель А - количество человеко-секунд, необходимое для выполнения производственной программы холодного цеха, если известно, что среднедневное количество условных блюд (холодных блюд, закусок и холодных сладких блюд), выпускаемых в цехе, равно 300 шт.

2. Задания комбинированного типа:

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Назовите, как называется вид деятельности, целью которого является создание оптимальных структур управления, обеспечивающих эффективное выполнение требуемого объема работ, утвержденного ассортимента, на заданной территории? Варианты ответов: а) организация управления б) организация производства		
2.	Назовите, как называются небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности, которые поступают из заготовочных предприятий питания? Варианты ответов: а) доготовочные предприятия б) предприятия с полным циклом производства		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1) Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?

А) расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений;

Б) среднедушевой доход населения города (района);

В) профессиональный состав населения города (района).

2) Крупные предприятия питания/комбинаты питания, работающие на сырье и осуществляющие обработку сырья, выпуск полуфабрикатов, готовой продукции и ее реализацию – это…

А) предприятия с полным циклом производства;

Б) доготовочные предприятия;

В) заготовочные предприятия.

Тема 2. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания. ОПК-5.2.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Виды организационной деятельности предприятия общественного питания и их краткая характеристика
2.	Требования к организации, оснащению и планировке рабочих мест на предприятиях питания

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов.

Задание 1.

Рассчитайте явочную численность работников холодного цеха, если известно, что показатель А - количество человеко-секунд, необходимое для выполнения производственной программы холодного цеха, равно 30000; продолжительность рабочего дня повара – 7 часов; коэффициент, учитывающий рост производительности труда – 1,14.

Задание 2.

Рассчитайте численность мойщиков полуфабрикатной тары при ручной мойке, если известно, что число единиц тары за день, подлежащей мытью равно 250 шт.; а норма выработки одного мойщика за 7-часовой равна 300 единицам тары.

2. Задания комбинированного типа.

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Значение коэффициента $к_1$, учитывающего работу предприятия без выходных и праздничных дней, а также возможность отсутствия работника вследствие болезни, в связи с отпуском и т.д. зависит от… Варианты ответов: а) режима работы предприятия и режима рабочего времени работника б) назначения предприятия		

2.	Продолжительность рабочего дня повара при двух выходных может составлять… Варианты ответов: а) 8 часов 12 минут б) 7 часов		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1) Какие виды затрат рабочего времени нормируются:

А) оперативное время;

Б) перерывы, зависящие от работника;

В) перерывы, не зависящие от работника.

2) Какие основные задачи должна решать научная организация труда?

А) экономические;

Б) демографические;

В) половозрастные

3) Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?

А) график выхода на работу;

Б) температура и относительная влажность воздуха;

В) рациональное размещение оборудования.

Тема 3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания. ОПК-5.3.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Нормирование запаса и системы пополнения запаса
2.	Организация складского и тарного хозяйства

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов.

Задание 1.

Определите норматив запасов сырья и товаров в денежном выражении для колбасных изделий в ресторане, если известно, что сумма

среднедневного оборота составляет 2400 р, а весь производственно-торговый запас колбасных изделий ПТЗ равен 3 дням.

Задание 2.

Среднедневной оборот по реализации колбасных изделий в столовой составляет 2400 р. В витрине буфета выставлены 4 вида колбасных изделий по килограмму каждый. Средняя цена за 1 кг – 300 р. Найдите первую часть производственно-торгового запаса столовой по колбасным изделиям.

2. Задания комбинированного типа.

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	В состав складских помещений на предприятиях питания могут входить… Варианты ответов: а) помещение для хранения отходов, моечная кухонной посуды б) загрузочная, охлаждаемая камера, кладовая сухих продуктов, кладовая и моечная тары		
2.	В производственной структуре предприятий питания складское хозяйство относится к… Варианты ответов: а) обслуживающему хозяйству б) вспомогательным службам		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1) По каким признакам производят приемку продовольственных товаров на предприятиях общественного питания:

А) по виду используемой тары;

Б) по бренду изготовителя;

В) по качеству.

2) Какие способы хранения и укладки сырья используют в предприятиях общественного питания?

А) стеллажный;

Б) весовой;

В) дощатый.

3) Какие критерии принимаются во внимание при выборе поставщика?
А) финансовое положение поставщика, его кредитоспособность;
Б) квалификационный состав работников поставщика;
В) сроки выполнения заказов.

Тема 4. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания. ОПК-5.3.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Классификация помещений предприятий общественного питания, предназначенные для организации производства. Характеристика горячего цеха (на примере ресторана)
2.	Характеристика производственного процесса

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов.

Задание 1.

Определите количество холодных блюд и закусок, планируемых к выпуску в столовой, если известно, что количество потребителей, обслуживаемых в данном предприятии в день – 1000 человек, а коэффициент потребления холодных блюд и закусок одним потребителем для общедоступных столовых равен 0,5.

Задание 2.

Определите уровень прогрессивности технологии в столовой при заводе. В столовую поступают мясо крупным куском, рыба специальной разделки, очищенные овощи в количестве 200 кг, мясные полуфабрикаты порционные, мелкокусковые, рубленые, овощи очищенные и нарезанные – 90 кг, запеканки, блинчики, пассерованные овощи – 500 кг, кондитерские изделия – 200 кг. Общая масса сырья 600 кг.

2. Задания комбинированного типа.

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Какие специализированные отделения выделяют в горячем цехе? Варианты ответов: а) суповое и соусное б) отделения для приготовления банкетных блюд		
2.	Для приготовления холодных блюд и закусок из		

	мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов служит… Варианты ответов: а) овощной цех б) холодный цех		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1) Какие допустимые расстояния рекомендуются между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией?

А) 0,5м;

Б) 1,0м;

В) 1,5м;

2) Какие специализированные отделения выделяют в горячем цехе?

А) суповое и соусное;

Б) отделения для приготовления банкетных блюд;

В) отделения для приготовления фирменных блюд.

3) Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?

А) линия приготовления мороженого;

Б) линия приготовления холодных блюд и закусок;

В) линия приготовления заливных блюд.

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	отлично
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.	хорошо

Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	удовлетворительно
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	неудовлетворительно

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование калькулятора и справочных материалов, представленных в действующих Сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Извекова Е.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях питания. Практикум для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.В. Извекова. – Электрон. текстовые и граф. дан. (1539 Кб). – Орел: ОрелГУЭТ, 2021. – Режим доступа: ЭИС ФГБОУ ВО «ОрелГУЭТ». – Публичное пользование ограничено.
2. Извекова Е.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях питания Методические указания по выполнению курсовых работ для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.В. Извекова, О.Л. Ладнова. – Электрон. текстовые и граф. дан. (552 Кб). – Орел: ОрелГУЭТ, 2021. – Режим доступа: ЭИС ФГБОУ ВО «ОрелГУЭТ». – Публичное пользование ограничено.

Подготовка к лекциям.

В период подготовки к лекционным занятиям следует научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Необходимо осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, следует изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или 10 письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.
3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.
4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.
5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если

программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/487250

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936

4. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература

1. Беляков, Г.И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 739 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16697-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561113 (дата обращения: 14.10.2025).

Коршунов, В.В. Экономика организации (предприятия) : учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 354 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19861-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/581013 (дата обращения: 14.10.2025).

Кочеткова, А.И. Управление структурным подразделением : учебник и практикум для вузов / А. И. Кочеткова, П. Н. Кочетков. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18893-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/569041 (дата обращения: 14.10.2025).

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – URL: https://internet-law.ru/gosts/gost/57537.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – URL: https://internet-law.ru/gosts/gost/57023.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. URL: https://internet-law.ru/gosts/gost/56009.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. URL: https://internet-law.ru/gosts/gost/54758.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». – URL: https://docs.cntd.ru/document/566276706.

8.4. Интернет-ресурсы

http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Семинарские
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию:
- Доска
- проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к программному обеспечению:
- пакет MicrosoftOffice

Таблица 1 – Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe Acrobat	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
Adobe Reader	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
GIMP	бесплатный графический редактор для работы с растровой графикой
Kaspersky Endpoint Security	Антивирусное ПО
MS Office	Пакет офисных приложений
Notepad++	Бесплатный текстовый редактор с открытым исходным кодом для работы на платформе Windows.
Open Office	Свободный пакет офисных приложений. Свободная лицензия
Yandex Browser	Браузер Свободная лицензия
Yandex Messenger	приложение для общения, групповых чатов, а также аудио – и видеозвонков
ГАРАНТ	Справочно-правовая система
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Яндекс Диск	облачное хранилище для файлов, данных и видео от Яндекс
Яндекс Календарь	бесплатный персональный информационный менеджер
Яндекс Телемост	сервис для видеовстреч без ограничений по времени

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов

дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.