

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий
Т. В. Наумова
«17» февраля 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.12

Курс 4 Семестр 7

Учебный план набора 2023 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции и	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
7 очное	216	84	28	-	56	КР	105	27	экзамен
4курс заочное	216	24	8		16	КР	183	9	экзамен
Итого	216/216	84/24	28/8	-	56/16	кр/кр	105/183	27/9	экзамен/экзамен

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 6 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

ст. преподаватель института
землеустройства и
агротехнологий

_____ Федорева О.Е.

Руководитель образовательной
программы

(должность)

(подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Б1.В.13

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-3	Проведение маркетинговых исследований, подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов,	Индикатор 2	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов организации	в	
--	---	---	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности;
- принципы планирования экономической деятельности;

уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	7	4курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	216	216	216/216
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	84	24	84/24
В том числе:			
Лекции	28	8	28/8
Практические занятия (ПЗ)	56	16	56/16
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Курсовой проект (работа)	+	+	+/+
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы	27	9	27/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
Самостоятельная работа (всего)	105	183	105/183
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	105	183	105/183
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен/экзамен
Общая трудоёмкость час зач. ед.	216	216	216/216
	6	6	6/6

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
---	---------------------------------	--------------------

1.	Основы организации предприятий общественного питания	Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Основные направления развития общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания
2.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.
3.	Оперативное планирование производства и технологическая документация	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания
4.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи нормирования труда; методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.
5.	Организация производства на предприятиях общественного питания	Организация рабочих мест. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки). Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража
6.	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды.

		Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.
7.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.	Средства информации: меню, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга.
8.	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.)

5.2 Разделы (модули) дисциплины и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	СРС	всего часов
1	Основы организации предприятий общественного питания	2	-		12	14
2	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	2	8		12	22
3	Оперативное планирование производства и технологическая документация	4	8		12	24
4	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	4	8		13	25
5	Организация производства на	4	8		14	26

	предприятиях общественного питания					
6	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	4	8		14	26
7	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.	4	8		14	26
8	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	4	8		14	26
	Контроль					27
	Всего	28	56		105	216

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий

Формы Методы	Лекции (час)	Практические занятия (час)	Тренинг Мастер- класс (час)	СРС (час)	Всего
Круглый стол		4			4
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод					
Итого интерактивных занятий		4			4

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Коли- чество часов с учетом СРС
1	Практическое занятие	«Особенности составления меню в предприятиях общественного питания»	Круглый стол	2
2	Практическое занятие	Особенности составления меню в социально-ориентированных предприятиях общественного питания»	Круглый стол	2

7 Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

8 Практические занятия

№	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1	Наименование практического занятия	Трудоёмкость (час)
7 семестр			
1	2	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	8
2	3	Оперативное планирование производства и технологическая документация	8
3	4	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	8
4	5	Организация производства на предприятиях общественного питания	8
5	6	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	8
6	7	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап	8
7	8	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	8
	Итого		56

9 Самостоятельная работа

№ пп	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализации)	Трудоемкость (час)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание и т.д.)
1	1	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка доклада	12	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Доклад
2	2	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка доклада	12	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Доклад
3	3	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка доклада	12	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Доклад
4	4	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	13	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
5	5	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	14	Текущий контроль: - контроль на ПЗ

6	6	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	14	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
7	7	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	14	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
8	8	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка к тестированию	14	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Тест

10 Примерная тематика курсовых проектов

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

1. Организация планирования в предприятиях общественного питания.
2. Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания
3. Налогообложение предприятий общественного питания
4. Трудовые ресурсы предприятий общественною питания
5. Кадры организации (предприятия) и производительность труда
6. Основные фонды предприятий общественного питания и их использование
7. Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания
8. Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях
9. Финансы предприятий общественного питания
10. Планирование как элемент экономического управления предприятием
11. Товарооборот предприятий общественного питания
12. Имущество предприятий общественного питания
13. Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях общественного питания

14. Воспроизводство основных фондов в предприятиях общественного питания
15. Фонды и средства предприятий питания (классификация и характеристика)
16. Формирование финансовых ресурсов предприятия общественного питания
17. Издержки производства и обращения (расходы на продажу) в предприятиях общественного питания
18. Анализ и планирование издержек производства и обращения в предприятиях общественного питания
19. Формирование цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания
20. Прибыль предприятий общественного питания различных организационно- правовых форм
21. Мотивация труда в предприятиях общественного питания
22. Оплата труда в предприятиях общественного питания
23. Эффективность затрат труда в предприятиях общественного питания
24. Эффективность механизмов и автоматизации в предприятиях общественного питания

11.1 Основная литература

1. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704> — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учеб. пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/118384>— Режим доступа: по подписке ПримГСХА.
— Текст : электронный.

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-534-09303-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451744> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учеб. пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Типсина, Н. Н. Культура питания : учеб. пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130125> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Федореева О.Е. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]: / сост. О.Е. Федореева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Электрон. текст. дан. — Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. — 28 с. — Режим доступа: <http://de.primacad.ru/>.

2. Федореева О.Е. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация

общественного питания»/ сост. О.Е. Федореева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. – 83 с.

3. Федореева О.Е. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания по выполнению курсовой работы обучающимися всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. О.Е. Федореева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. –37 с.

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование	Назначение
MS Windows 7	Контроль использования и распределения ресурсов вычислительной системы и организация взаимодействия пользователя с компьютером.
MS Office 2010	Создание и редактирование текстовых документов; обработка табличных данных и выполнений вычислений; подготовка электронных презентаций; создание и редактирование рисунков и деловой графики.
Sun Rav Software	Инструмент компьютерного тестирования и создания электронных книг и учебников.
Sumatra PDF	Программа для просмотра электронных документов
ESET Nod 32 Smart Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер для работы в сети Internet

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Назначение
Электронно-библиотечная система	Работа в электронно-библиотечной системе издательства «Лань» http://e.lanbook.com/
Электронная библиотека	Работа в электронной библиотеке методических материалов ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия http://elib.primacad.ru/
Образовательный	Работа в электронной информационно-образовательной среде

портал	ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия http://de.primacad.ru/
--------	---

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность помещений
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗИПО Лит.А, этаж 3, Помещение 15 Аудитория 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Посадочных мест – 40. Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 59 Аудитория 200 – банкетный зал Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 52 Аудитория 204 – лаборатория по приготовлению горячих блюд Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты
692519, Приморский край, г.	Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм –

<p>Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 26 Аудитория 205 – моечная №1 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 30 Аудитория 206– моечная №2</p>	<p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды Ванна ВСМ 2/530 1210х630х870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626х825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100х112х275 мм 1л – 1 шт, посуда: Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт, стаканы – 60 шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт</p>

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является отдельным документом

14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Федорева О.Е Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/ сост. О.Е. Федорева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. – 83 с.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.