

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

**Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и
химия»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ПРОЦЕССАМИ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Направление подготовки– **19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»**

Квалификация выпускника – **магистр**

Курс обучения **1 (1)**

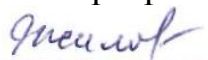
Семестр **1 (1)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.02.01 Организация и управление производственными процессами в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Минобрнауки России от 14 августа 2020 №1028 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, направленных на совершенствование организации и управления производственными процессами на предприятиях общественного питания различных форм собственности с целью проведения научных исследований и применения результатов исследований в организации и управлении производственными процессами предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- углубленное изучение системы организации и управления производственными процессами в предприятиях общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в научно-производственной деятельности.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1 ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	Знать: приоритетные проекты стратегического развития общества профильных отраслей: пищевой промышленности и общественно-го питания Уметь: применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности Владеть: навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей
		ИД-2 ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания Владеть: навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания
ПК-4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИД-1 ПК-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах

		ИД-2 ПК-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	Знать: современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства Уметь: организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления Владеть: навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация и управление производственными процессами в общественном питании» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	1	1
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,19/43	0,56/20
лекции	14(4)*	4
практические занятия	14(4)*	8(2)*
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,81/65	2,44/88
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	38	84
Подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	2	2	4

2	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности.	2	2	4
3	Производственная и организационная структура предприятия. Оперативно-производственное планирование.	2	2	6
4	Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.	4(4)*	4(4)*	8
5	Научные основы управления качеством продукции	2	2	8
6	Управление предприятием общественного питания	2(2)*	2	8
Итого по дисциплине		14(4)*	14(4)*	38

4.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	0.5	1	10
2	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности.	0,5	1	14
3	Производственная и организационная структура предприятия. Оперативно-производственное планирование.	1	2*	16
4	Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.	1	2	20
5	Научные основы управления качеством продукции	0,5	1	10
6	Управление предприятием общественного питания	0,5	1	14
Итого по дисциплине		4	8(2)*	84

4.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость, час	
			очно	заочно
1.	Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их организационно-правовые формы. Внедрение концептуальных направлений в общественном питании.	2	0,5

2	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности	ЛЕКЦИЯ №2Тема: Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности. Услуги общественного питания и требования к ним. Концепции ресторанного бизнеса.	2	0,5
3.	Производственная и организационная структура предприятия. Оперативно-производственное планирование	ЛЕКЦИЯ№3Тема: Производственная и организационная структура предприятия. Оперативно-производственное планирование Факторы, влияющие на организацию производства предприятий общественного питания. Принципы организации и производства. Классификация и типы производственных процессов. Структура производственного процесса и длительность производственного цикла. Структура производства предприятий общественного питания. Оперативно-производственное планирование.	2	1
4.	Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.	ЛЕКЦИЯ №4Тема: Организация производственных и технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах. Организация производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы. Ассортимент полуфабрикатов. Участки и линии. Оснащение оборудованием. Организация рабочих мест.	2*	0,5
		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Организация производственных и технологических процессов производства продукции в горячем, холодном и кондитерском цехах. Организация работы горячего цеха. Отделения и участки в горячем цехе. Оборудование и инвентарь. Организация рабочих мест. Организация работы холодного цеха. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, работникам. Технологические участки в цехе. Оборудование и инвентарь. Организация работы кондитерских цехов. Назначение цеха. Общая схема технологического процесса. Отделения кондитерского цеха. Назначение помещений. Линии и участки в цехах, технологическое оборудование, инвентарь. Организация рабочих мест.	2*	0,5
5.	Научные основы управления качеством продукции общественного питания и услуг	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Научные основы управления качеством продукции. Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством. Схема контроля производства продукции. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг.	2	0,5

6.	Управление предприятием общественного питания	ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Управление предприятием общественного питания. Функции управления предприятием общественного питания .Структура системы управления предприятием общественного питания. Расстановка кадров в системе управления.	2	0,5
Итого по дисциплине			14(4)*	4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость, час	
			очно	заочно
1	Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	Практическое занятие №1 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	1
2	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности	Практическое занятие №2 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	1
3	Производственная и организационная структура предприятия. Оперативно-производственное планирование/	Практическое занятие №3 Расчет производственной программы специализированного цеха по производству полуфабрикатов.	4(4)*	2(2)*
4	Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.	Практическое занятие №4 Решение производственных ситуаций по организации технологического процесса производства и реализации кулинарной продукции.	2	2
5	Научные основы управления качеством продукции	Практическое занятие №5 Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества	2	1
6	Управление предприятием общественного питания	Практическое занятие №6 Расчет численности производственных работников. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	2	1
Итого:			14(4)*	8(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивной форме

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация и управление производственными процессами в общественном питании» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 65(88) часов, из них 38(84) часа выделяется самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических занятий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч.- по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ № раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Учебно-методическое обеспечение*	Форма контроля
1	1.Внедрение концептуальных направлений в общественном питании.	4(10)	1,3,5,6,9, 14	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2	Концепции ресторанного бизнеса.	4(14)	1,3,5,6,9, 14	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3	Нормативная документация предприятий общественного питания.	6(16)	1,2,3,5,6,9	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4	Организация работы кондитерских цехов. Назначение цеха. Общая схема технологического процесса. Отделения кондитерского цеха. Назначение помещений. Линии и участки в цехах, технологическое оборудование, инвентарь. Организация рабочих мест.	8(20)	1,2,3,5,6,9,13	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5	Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг.	8 (10)	1,5,8.12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным

				мероприятиям и к сдаче экзамена
6	1. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров. 2. Укрепление дисциплины труда и развитие творческой инициативы работников.	8(14)	4,7,9,10,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
7.	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		Сдача экзамена
Итого		65(88)		

*Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	ПК-3, ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности.	ПК-3, ПК-4	
	Производственная и организационная структура предприятия. Оперативно-производственное планирование/	ПК-3, ПК-4	
2.	Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.	ПК-3, ПК-4	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Научные основы управления качеством продукции	ПК-3, ПК-4	
	Управление предприятием общественного питания	ПК-3, ПК-4	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводятся два таких контрольных мероприятия, согласно календарному учебному графику.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 30 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям, при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

25-30баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

15-24баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 15баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Организация и управление производственными процессами в общественном питании» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания

ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг

В процессе освоения образовательной программы компетенции **ПК-3, ПК-4** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и государственной итоговой аттестации.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в
------------------------	--	---

		процессе освоения образовательной программы
ПК-3	Б1.В.02.01 Организация и управление производственными процессами в общественном питании	1
	ФТД.02 Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания	2
	Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживания Б1.В.ДВ.02.01 Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания Б2.О.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-4	Б1.В.02.01 Организация и управление производственными процессами в общественном питании	1
	ФТД.02 Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания	2
	Б1.В.ДВ.02.02 Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания Б2.О.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов, то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр, составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше 45 баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности (первый этап)	Знать: приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Не знает приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Частично знаком с приоритетными проектами стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Достаточно владеет знаниями о приоритетных проектах стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Знает приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания
	Уметь: применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	Умеет хорошо применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	В полной мере может применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности
	Владеть: навыками оценки эффективности реализации стратегии развития	Не владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии	Не в полной мере владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия	На достаточном уровне владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии	Владеет на высоком уровне навыками развития предприятия общественного питания

	предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей
ИД-2 ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности (первый этап)	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знаком с Законодательством Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Хорошо знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Отлично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания
	Уметь: выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не умеет выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Частично умеет выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Хорошо умеет выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	В полной мере может выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания
	Владеть: навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не владеет навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Частично владеет навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Хорошо владеет навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Отлично владеет навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания

ИД-1 _{ПК-4} . Оценивает результативно сть деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов (первый этап)	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	На высоком уровне знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания
	Уметь: оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	Не умеет оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	Не в полной мере умеет оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	На высоком уровне умеет оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов
	Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	Не владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	Знаком с некоторыми стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	Достаточно владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	На высоком уровне владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах

ИД-2 ПК-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом (первый этап)	Знать: современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства	Не знает современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства	Частично знает современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства	Знает на достаточно высоком уровне современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства	На высоком уровне знает современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства
	Уметь: организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления	Не умеет организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления	Не в полной мере умеет организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления	На достаточно хорошем уровне умеет организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления	На высоком уровне умеет организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления
	Владеть: навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом	Не владеет навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом	Знаком с навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом	Достаточно владеет навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом	На высоком уровне владеет навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов. Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1_{ПК-3}, ИД-2_{ПК-3}, ИД-1_{ПК-4}, ИД-2_{ПК-4} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Курсовые работы не предусмотрены

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Какие принципы учитывают при размещении общедоступных предприятий общественного питания?
 - a) максимальное приближение ПОП к месту работы, учебы
 - b) максимальное удаление ПОП от мест отдыха, лечения или жительства
 - c) максимальное приближение ПОП к месту жительства, отдыха и лечения
2. Какова норма мест на 1000 учащихся в школьных столовых?
 - a) 250
 - b) 200
 - c) 150
3. По характеру производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания делятся на следующие группы предприятий
 - a) заготовочные
 - b) доготовочные
 - c) раздаточные
 - d) закуочные
4. Выбрать правильное определение

- a) заготовочные предприятия перерабатывают сырье и выпускают полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий
- b) заготовочные предприятия осуществляют все стадии переработки сырья для реализации ее населению в залах или отпуска на дом
- c) заготовочные предприятия выпускают блюда и кулинарные изделия из полуфабрикатов и реализуют их населению

5. Какие предприятия относятся к заготовочным предприятиям по выпуску полуфабрикатов?

- a) к этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
- b) к этим предприятиям относятся кафе, рестораны, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
- c) к этим предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые

·
·
·

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ой рейтинг контроль

1. Концепция развития предприятий общественного питания.
2. Особенности производственно-торгового процесса в предприятиях общественного питания.
3. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.
4. Классификация предприятий питания в зависимости от вида услуг.
5. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
6. Сущность и содержание организации производства.
7. Принципы организации производства.
8. Производственный цикл. Структура производственного цикла.
8. Виды и типы производств. Структура производства.
10. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования работы производства.
11. Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях.
12. Особенности оперативного планирования работы производства на предприятиях с полным производственным циклом.

2-ой рейтинг контроль

1. Организация производства полуфабрикатов из овощей и картофеля на заготовочных предприятиях.
2. Организация производства в овощном цехе предприятия, работающего по полному технологическому циклу.
3. Организация производства мясных полуфабрикатов на заготовочных
4. предприятиях.
5. Организация производства мясных полуфабрикатов на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.
6. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов на заготовочных предприятиях.
7. Производство полуфабрикатов из птицы и субпродуктов на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.
8. Организация производства полуфабрикатов из рыбы на заготовочных

- предприятиях.
9. Организация производства полуфабрикатов из рыбы на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.
 10. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов.
 11. Организация работы цеха по обработке зелени.
 12. Организация работы горячего цеха.
 13. Организация работы холодного цеха.
 14. Организация работы кулинарного цеха.
 15. Организация работы кондитерских цехов.
 16. Сущность и основные задачи научной организации труда.
 17. Основные направления НОТ.
 18. Новые формы организации труда.
 19. Сущность, задачи, методы нормирования труда.
 20. Методы управления качеством.
 21. Схема контроля производства продукции.
 22. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг.
 23. Функции управления предприятием общественного питания.
 24. Структура системы управления предприятием общественного питания.
 25. Расстановка кадров в системе управления.

7.3.4 Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.
2. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их организационно-правовые формы.
3. Внедрение концептуальных направлений в общественном питании.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Характеристика и концепции деятельности.
6. Услуги общественного питания и требования к ним.
7. Концепции ресторанного бизнеса.
8. Факторы, влияющие на организацию производства предприятий общественного питания.
9. Принципы организации и производства.
10. Классификация и типы производственных процессов.
11. Структура производственного процесса и длительность производственного цикла.
12. Структура производства предприятий общественного питания.
13. Оперативно-производственное планирование.
14. Организация производства полуфабрикатов из овощей и картофеля на заготовочных предприятиях.
15. Организация производства в овощном цехе предприятия, работающего по полному технологическому циклу.
16. Организация производства мясных полуфабрикатов на заготовочных предприятиях.
17. Организация производства мясных полуфабрикатов на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.
18. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов на заготовочных предприятиях.
19. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.

22. Организация производства полуфабрикатов из рыбы на заготовочных предприятиях.
23. Организация производства полуфабрикатов из рыбы на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.
24. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов.
25. Организация работы цеха по обработке зелени.
26. Организация работы горячего цеха.
27. Организация работы холодного цеха.
28. Организация работы кулинарного цеха.
29. Организация работы кондитерских цехов.
30. Методы управления качеством.
31. Совершенствование систем управления качеством.
32. Схема контроля производства продукции.
33. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг.
34. Функции управления предприятием общественного питания.
35. Структура системы управления предприятием общественного питания.
36. Расстановка кадров в системе управления.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

- 1.Игнатенко, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий в индустрии сервиса: учебное пособие / М. В. Игнатенко. — Мурманск : МАГУ, 2021. — 134 с. — ISBN 978-5-4222-0463-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266042>
- 2.Новоселов, С. В. Управление инновационными проектами: разработка и практическая реализация инновационных проектов в сфере питания: учебное пособие / С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-98879-211-6. URL: <https://e.lanbook.com/book/222452>
- 3.Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный //Лань: электронно - библиотечная система.—URL: <https://e.lanbook.com/book/254456>

Дополнительная литература:

4. Беликова, И. П. Основы стратегического управления: учебное пособие : / И. П. Беликова, В. А. Ивашова: Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 128 с.:

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614084>

5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415>

6. 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>

7. Дейнека, А. В. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Дейнека, В. А. Беспалько. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 389 с. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496066>

8. Димитриев, А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. – 156с.–Режим доступа : URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500629>

9. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

10. Кибанов А.Я. Управление персоналом: теория и практика. Кадровая политика и стратегия управления персоналом :учебно-практическое пособие / А.Я. Кибанов, Л.Н. Ивановская; под ред. А.Я. Кибанова. - М.: Проспект, 2014. - 60 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=252108>

11. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания учебное пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения/ составитель Р.М. Жилова. - Нальчик: КБГАУ, 2017г. – Режим доступа - <http://biblioclub.ru>.

12. Попов, В. Г. Организационно-управленческие процессы в системе организации работы предприятий общественного питания : учебное пособие / В. Г. Попов. — Тюмень : ТюмГНГУ, 2010. — 104 с. — ISBN 978-5-9961-0181-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/36862> (дата обращения: 14.05.2023).

13. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие /Т.В. Шленская, Г.В. Шабуров, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

14. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. – Режим доступа - <http://biblioclub.ru>.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»

**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во
«Просвещение». Общеобразовательные предметы»**

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»**

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»**

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.**

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки к выполнению практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. Студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям.

Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособии, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **15** баллов (за две точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторения лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенций, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Организация и управление производственными процессами в общественном питании» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение
Антиплагиат.ВУЗ 5.0
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 304 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaser JetProM 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный.
2.	Практическое занятие	Учебная аудитория 304 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaserJetProM 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный.
3.	Самостоятельная работа	Аудитория 309	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaserJetProM 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик

		<p>Аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>микрофон «Philips».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / IntelHD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.;принтер CanonLBP-2900B – 1 шт.</p>
--	--	--	--