

Государственное образовательное учреждение
Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. декана АТФ, А.В. Димогло

« 30 » 08 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.Б.27 Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

на 2024/2025 учебный год

Направление

**2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Профиль

**«Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

Квалификация

бакалавр

Форма обучения: заочная (сокращенный срок обучения)

2022 ГОД НАБОРА.

Тирасполь, 2024

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.О.27 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является формирование у обучающихся знаний по организации деятельности предприятия и обеспечении успешности его функционирования.

Задачами освоения дисциплины Б1.О.27 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» формирование у обучающихся знаний об организации снабжения предприятия, хранении товаров, производстве полуфабрикатов и готовой продукции, реализации ее, организации обслуживания потребителей, организации труда.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по направлению подготовки 2.19.03.04 – **Технология продукции и организация общественного питания**. и осваивается в пятом и шестом семестре студентами заочной формы обучения

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже

| Категория (группа) компетенции | Код и наименование | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|--|--|
| Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины. | | |
| Командная работа и лидерство | УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | ИД-1 ук-3 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; ИД-2 ук-3 - Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.); ИД-3 ук-3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата; ИД-4 ук-3 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды |
| Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины. | | |

| | | |
|--|--|--|
| Организация и контроль производства | ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ИД-1 опк - 5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2 опк - 5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обеспечением предприятия, безопасности качества продукции и услуг. |
| Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины. | | |

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

| Семестр | Трудоемкость, з.е./часы | Количество часов | | | | Форма итогового контроля |
|--------------|-------------------------|------------------|-----------|-----------|------------|--|
| | | В том числе | | | СРС | |
| | | Аудиторных | | | | |
| | | Всего | Лекций | ПЗ | | |
| 5 | 5/180 | 20 | 10 | 10 | 160 | - |
| 6 | 2/72 | 12 | 2 | 4 | 57 | Контрольная работа. Экзамен(9 ч.) |
| Итого | 7/252 | 34 | 12 | 14 | 217 | Контрольная работа, Экзамен (9ч.) |

4.2 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

| № раздела | Наименование разделов | Количество часов | | | |
|--------------|--|------------------|-------------------|-----------|--------------------------|
| | | Всего | Аудиторная работа | | Внеауд. работа (СР) |
| | | | Л | ПЗ | |
| 1. | Раздел 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания. | 54 | 2 | 2 | 50 |
| 2 | Раздел 2. Организация производства на предприятиях ОП | 68 | 4 | 4 | 60 |
| 3 | Раздел 3. Общая характеристика процесса обслуживания. | 60 | 2 | 2 | 56 |
| | Раздел 4. Организация обслуживания потребителей. | 61 | 4 | 6 | 51 |
| | Экзамен | 9 | | | |
| ИТОГО | | 252 | 12 | 14 | 217 (9ч. экз) |

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Объем часов | Тема лекции | Учебно-наглядные пособия |
|--|--------------------------|-------------|---|--------------------------|
| 3 семестр | | | | |
| Раздел 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания. | | | | |
| 1 | 1 | 2 | <p>Основы организации деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>1. Сущность и функции предприятий общественного питания в современной экономике.</p> <p>2. Классификация предприятий общественного питания по типу, форме обслуживания и специализации.</p> <p>3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.</p> <p>4. Структура управления и производственная структура предприятия общественного питания.</p> <p>5. Основные виды деятельности на предприятиях общественного питания: производство, реализация, обслуживание.</p> <p>6. Планирование работы предприятий общественного питания: производственная и торговая программы.</p> <p>7. Материально-техническая база и оснащение предприятий общественного питания.</p> | Схемы |
| Итого по разделу часов | | 2 | | |
| Раздел 2. Организация производства на предприятиях ОП | | | | |
| 2 | 2 | 2 | <p>Организация производства на предприятиях ОП.</p> <p>1. Структура и типы производственных подразделений предприятий общественного питания.</p> <p>2. Организация работы заготовочных цехов: задачи, технологический процесс, оснащение.</p> <p>3. Организация работы доготовочных (горячего, холодного, мучного) цехов.</p> <p>4. Технологическая планировка и оснащение производственных помещений.</p> <p>5. Рациональное использование сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>6. Составление и соблюдение производственной программы предприятия.</p> <p>7. Организация труда и планирование рабочего времени производственного персонала.</p> <p>8. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации производства.</p> | Схемы |
| Итого по разделу часов | | 2 | | |
| Раздел 3. Общая характеристика процесса обслуживания. | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|--|-------|
| 3 | 3 | 2 | <p>Организация производственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>1. Понятие и структура процесса обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>2. Формы и методы обслуживания потребителей: традиционные и современные подходы.</p> <p>3. Этапы процесса обслуживания и их характеристика.</p> <p>4. Культура обслуживания как фактор качества предоставляемых услуг.</p> <p>5. Факторы, влияющие на выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия.</p> | Схемы |
| 4 | | 2 | <p>Современное определение комплекса услуг предприятий питания.</p> <p>1. Роль персонала в организации эффективного обслуживания: функции и требования к обслуживающему персоналу.</p> <p>2. Организация рабочего места официанта, бармена, кассира.</p> <p>3. Средства механизации и цифровизации в обслуживании потребителей.</p> <p>4. Психология и этика общения с потребителями в процессе обслуживания.</p> <p>5. Контроль качества обслуживания и работа с отзывами потребителей.</p> | |
| Итого по разделу часов | | 4 | | |
| Раздел 4. Организация обслуживания потребителей. | | | | |
| 5 | 4 | 2 | <p>Организация обслуживания потребителей в общественном питании.</p> <p>1. Организация процесса обслуживания в зале: структура, функции, взаимодействие персонала.</p> <p>2. Формы обслуживания потребителей: самообслуживание, обслуживание официантами, смешанные формы.</p> <p>3. Технология обслуживания потребителей при различных формах обслуживания.</p> <p>4. Организация обслуживания на предприятиях быстрого питания, кафе, ресторанов и буфетов.</p> <p>5. Обслуживание банкетов, фуршетов и</p> | |

| | | | | |
|-------------------------------|--|----|---|--|
| 6 | | 2 | <p>специальных мероприятий: планирование и проведение.</p> <p>6.Использование электронных систем заказа и автоматизация процесса обслуживания.</p> <p>7.Обслуживание потребителей с учётом их индивидуальных потребностей (доступность, диетическое питание и др.).</p> <p>8.Роль менеджера зала и администратора в организации обслуживания.</p> <p>9.Организация расчётов с потребителями: традиционные и современные системы оплаты.</p> <p>10.Контроль качества обслуживания и методы повышения уровня сервиса.</p> | |
| Итоги по разделу часов | | 4 | | |
| Всего | | 12 | | |

Практические занятия

| <i>№ п/п</i> | <i>Номер раздела дисциплины</i> | <i>Объём часов</i> | <i>Тема лекции</i> | <i>Учебно-наглядные пособия</i> |
|--|---------------------------------|--------------------|--|---------------------------------|
| 3 семестр | | | | |
| Раздел 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания. | | | | |
| 1 | 1 | 2 | <p>Анализ нормативной технологической базы регламентирующей производственную деятельность.</p> <p>1.Классификация предприятий общественного питания по видам, типам и формам обслуживания.</p> <p>2.Анализ организационно-правовых форм и их влияния на деятельность предприятия ОП.</p> <p>3.Составление организационной структуры предприятия общественного питания.</p> <p>4.Определение и расчет производственной и торговой программы предприятия.</p> | <i>Методики, ГОСТы</i> |
| Итого по разделу часов | | 2 | | |
| Раздел 2. Организация производства на предприятиях ОП | | | | |
| 2 | 2 | 2 | <p>Разработка производственной программы кулинарной продукции</p> <p>1. Разработка схемы организации работы заготовочных цехов (овощной, мясной, рыбный и др.)</p> <p>2. Составление производственной структуры предприятия общественного питания.</p> <p>3.Планирование и организация работы доготовочных цехов: горячего, холодного, мучного.</p> | <i>Методические указания</i> |
| | | 2 | Разработка производственной программы | <i>Методичес</i> |

| | | | | |
|---|---|---|---|------------------------------|
| 3 | | | <p>кулинарной продукции.</p> <p>4. Составление графика выпуска продукции по производственной программе.</p> <p>5. Определение суточной потребности в сырье по заданному меню.</p> <p>6. Разработка технологической планировки производственного участка с учетом санитарных требований.</p> <p>7. Определение состава оборудования и инвентаря для различных цехов предприятия ОП.</p> | <i>кие указания</i> |
| Итого по разделу часов | | 4 | | |
| 4 семестр | | | | |
| Раздел 3. Общая характеристика процесса обслуживания. | | | | |
| 4 | 3 | 2 | <p>Составление схем организации технологических процессов производства.</p> <p>1. Анализ этапов процесса обслуживания на предприятиях различных типов (кафе, ресторан, столовая).</p> <p>2. Сравнение форм обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированное обслуживание.</p> <p>3. Характеристика требований к внешнему виду, культуре речи и поведению обслуживающего персонала.</p> <p>4. Ролевая игра: моделирование стандартной ситуации обслуживания клиента в зале.</p> <p>5. Оформление сервировки стола в соответствии с выбранным типом обслуживания и уровнем заведения.</p> <p>6. Разработка инструкции по обслуживанию гостей для новых сотрудников.</p> | <i>Методические указания</i> |
| Раздел 4. Организация обслуживания потребителей. | | | | |
| 5 | 4 | 2 | <p>Анализ квалификационных требований к основам категориям обслуживающего персонала.</p> <p>1. Составление меню и выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия .</p> <p>2. Разработка схемы организации обслуживания в зале (официантами, при самообслуживании, комбинированной формы).</p> <p>3. Составление меню банкета «Шведский стол», «День рождения», «8 марта», «Юбилей», «Встреча друзей».</p> | <i>Методические указания</i> |

| | | |
|-------------------------|----|--|
| 6 | 2 | <p>Анализ квалификационных требований к основам категориям обслуживающего персонала.</p> <p>1.Разработка алгоритма обслуживания гостей по этапам: встреча, приём заказа, подача, расчёт, прощание</p> <p>2.Организация обслуживания банкета (фуршета, коктейля): составление плана, подбор блюд, распределение обязанностей</p> <p>3.Планирование расстановки мебели и оборудования в зале для различных форм обслуживания</p> |
| 7 | 2 | <p>Анализ норм оснащения предприятий общественного питания столовой посудой.</p> <p>1.Практическое оформление заказов и счётов при традиционных и электронных системах расчёта.</p> <p>2.Разработка памятки (инструкции) для персонала по правилам обслуживания гостей с особыми потребностями.</p> <p>3.Составление графика работы и зоны ответственности обслуживающего персонала.</p> <p>4Практическое задание: организация обслуживания гостей в условиях реального или смоделированного предприятия.</p> |
| <i>Итого за семестр</i> | 6 | |
| <i>Всего</i> | 14 | |

**Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом
Самостоятельная работа обучающихся**

| Раздел дисциплины | № п/п | Тема СРС | Трудоемкость (в часах) |
|--|-------|---|------------------------|
| Раздел 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания | | | |
| 1 | 1 | Составить анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов. СИТ | 3 |
| | 2 | Роль бариста в разработке барного ассортимента и напитков на основе кофе. СИТ | 3 |
| | 3 | Роль сомелье в разработке карты вин, понятие о карте коктейлей ресторана. СИТ | 2 |
| | 4 | Приемы складывания салфеток различных форм. | 2 |
| | 5 | Правила этикета за столом. СИТ | 2 |
| | 6 | Составление схем сервировки столов для различных банкетов. | 2 |
| | 7 | Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта. СИТ | 2 |
| | 8 | Особенности питания и обслуживания туристов | 3 |

| | | | |
|--|----|--|----|
| | | из различных стран мира СИТ | |
| 9 | | Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб. СИТ | 2 |
| 10 | | Требования к качеству продукции функционального назначения: безопасность пищевых продуктов. СИТ . | 2 |
| 11 | | Особенности системы организации общественного питания в условиях Приднестровья . СИТ | 2 |
| 12 | | Классификация и типизация предприятий общественного питания. СИТ | 3 |
| 13 | | Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. СИТ | 2 |
| 14 | | Тенденции развития общественного питания. СИТ | 2 |
| 15 | | Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. СИТ | 2 |
| 16 | | Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания. СИТ | 2 |
| 17 | | Характеристика кафе как типа предприятия. Особенности организации кафетерия. СИТ | 2 |
| 18 | | Характеристика бара как типа предприятия общественного питания. СИТ | 2 |
| 19 | | Характеристика ресторана как типа. СИТ предприятия общественного питания. СИТ | 2 |
| 20 | | Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): специализация, их характеристика. СИТ | 2 |
| 21 | | Понятие о розничной торговле в общественном питании, особенности деятельности. СИТ | 2 |
| 22 | | Задачи снабжения в условиях рынка. СИТ | 2 |
| 23 | | Источники снабжения и поставщики продуктов. Выбор поставщика. СИТ | 2 |
| Итого по разделу часов | | | 50 |
| Раздел 2. Организация производства на предприятиях ОП | | | |
| | 24 | Формы и способы товародвижения. | 3 |
| | 25 | Организация приемки продовольственных товаров. Товарные запасы. СИТ | 3 |
| | 26 | Организация материально- технического снабжения предприятий питания. СИТ | 3 |
| | 27 | Назначение и компоновка складских помещений СИТ | 3 |
| | 28 | Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия. СИТ | 3 |
| | 29 | Объемно- планировочные и санитарно- гигиенические требования к складским помещениям. СИТ | 3 |
| | 30 | Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. СИТ | 3 |

| | | | |
|--|----|---|-----------|
| | 31 | Порядок отпуска продуктов на производство. СИТ | 3 |
| | | Назначение и классификация тары. СИТ | 3 |
| | 32 | Организация тарооборота. Требования к таре. СИТ | 3 |
| | 33 | Мероприятия по сокращению расходов по таре. СИТ | 3 |
| | 34 | Оперативное планирование работы производства организаций питания. СИТ | 3 |
| | 35 | Производственная инфраструктура предприятий общественного питания СИТ | 2 |
| | 36 | Создание оптимальных условий труда работников производства . СИТ | 2 |
| | 37 | Организация работы заготовочных цехов предприятий питания. СИТ | 3 |
| | 38 | Организация работы цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени. СИТ | 3 |
| | 39 | Организация работы холодного цеха предприятий питания. СИТ | 3 |
| | 40 | Организация работы горячего цеха предприятий питания. СИТ | 3 |
| | 41 | Организация работы специализированных цехов предприятий питания. СИТ | 3 |
| | 42 | Организация работы вспомогательных производственных помещений. СИТ | 2 |
| | 43 | Линии раздачи и презентации блюд: общие требования ко всем элементам линии. СИТ | 3 |
| Итого по разделу часов | | | 60 |
| Раздел 3. Общая характеристика процесса обслуживания. | | | |
| 3 | 44 | Цели и задачи обслуживания потребителей. Основные правила и нормы. СИТ | 2 |
| | 45 | Услуги предприятий общественного питания. Классификация услуг. Требования к услугам. СИТ | 3 |
| | 46 | Торговые помещения для обслуживания потребителей. СИТ | 3 |
| | 47 | Организация труда обслуживающего персонала. СИТ | 2 |
| | 48 | Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала СИТ | 3 |
| | 49 | Информационное обеспечение процесса обслуживания СИТ | 2 |
| | 50 | Назначение и принципы составления меню. Виды меню СИТ | 3 |
| | 51 | Карта вин. Карта коктейлей ресторана. СИТ | 2 |
| | 52 | Оформление меню и карты вин. СИТ | 2 |
| | 53 | Этапы организации обслуживания . СИТ | 3 |
| | 54 | Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в торговых залах. СИТ | 2 |
| | 55 | Виды столовой посуды и приборов СИТ | 3 |
| | 56 | Характеристика столовой посуды СИТ | 2 |

| | | | |
|---|----|--|------------|
| | 58 | Характеристика столовых приборов СИТ | 3 |
| | 59 | Порядок получения и подготовка посуды, приборов. СИТ | 2 |
| | 60 | Столовое белье. СИТ | 2 |
| | 61 | Общие правила сервировки стола . СИТ | 3 |
| | 62 | Виды и формы складывания салфеток . СИТ | 2 |
| | 63 | Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. СИТ | 3 |
| | 64 | Основные элементы обслуживания. СИТ | 3 |
| | 65 | Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Передача заказа на производство СИТ | 3 |
| | 66 | Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин. СИТ | 3 |
| | | Итого по разделу часов | 56 |
| Раздел 4. Организация обслуживания потребителей. | | | |
| 4 | 67 | Организация процесса обслуживания в зале СИТ | 4 |
| | 68 | Основные методы подачи блюд в ресторане СИТ | 4 |
| | 69 | Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок СИТ | 3 |
| | 70 | Правила подачи горячих закусок | 3 |
| | 71 | Правила подачи супов СИТ | 3 |
| | 72 | Правила подачи вторых блюд СИТ | 3 |
| | 73 | Правила подачи сладких блюд СИТ | 3 |
| | 74 | Правила подачи горячих и холодных напитков СИТ | 3 |
| | 75 | Правила подачи кондитерских изделий СИТ | 3 |
| | 76 | Правила этикета и нормы поведения за столом СИТ | 4 |
| | 77 | Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов СИТ | 3 |
| | 78 | Обслуживание приемов и банкетов СИТ | 3 |
| | 79 | Организация обслуживания иностранных туристов СИТ | 4 |
| | 80 | Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания СИТ | 4 |
| | 81 | Специальные виды услуг и формы обслуживания. СИТ | 4 |
| | | Итого по разделу часов | 51 |
| | | ИТОГО: | 217 |

*Вид самостоятельной работы: **СИТ** - самостоятельное изучение темы.

5. Примерная тематика курсовых проектов представлена в ФОС дисциплины

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

| № п\п | Наименование учебника, учебного пособия | Автор | Год издания | Кол-во экземпляров | Электронная версия | Место размещения электронной версии |
|--------------|--|--------------|--------------------|---------------------------|---------------------------|--|
|--------------|--|--------------|--------------------|---------------------------|---------------------------|--|

| <i>Основная литература</i> | | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|------|---|--------------------|---|
| <i>I</i> | Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания | В.М. Позняковский | 2014 | - | Электронная версия | Кафедра |
| 2 | Управление качеством продукции | Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. | 2016 | - | Электронная версия | http://library.atu.kz/files/42750.pdf |
| <i>Дополнительная литература</i> | | | | | | |
| <i>I</i> | Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции: лабораторный практикум | А. Ю. Просеков | 2012 | - | Электронная версия | https://www.twirpx.com/file/3905497/ |
| Итого по дисциплине: % печатных изданий 0, % электронных 100 | | | | | | |

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Япбех, Google, Science Tehnology - научная поисковая система, AGRIS - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO- PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке; Math Search - специальная поисковая система по статистической обработке

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания (одобрены Минздравом СССР 23.10.1991 N 122-5/72, рекомендованы Минторгом СССР от 11.1 1.1991 N 1-40/3805).
2. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании: Лабораторный практикум/ Л. А. Цопкало, И.В. Мацейчик. Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск, 2004-62 с.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины: Лекционные занятия проводятся в аудиториях аграрно-технологического факультета. На практических занятиях используются методы анализа, сравнений, расчетов. Ознакомление с технологиями общественного питания проходит во время проведения практики на предприятиях.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в третьем и четвертом семестре. Структура дисциплины включает 4 раздела. Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время. В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал практических занятий. Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе. Студенты, пропустившие более 60% практических занятий и не подготовившие рефераты, не допускаются к сдаче экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

9. Технологическая карта дисциплины Б1.О.29 Контроль качества продукции общественного питания

III Курс, группа АТ22ВР62ОП(39), семестр V, VI, заочная форма обучения. Преподаватель - лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения преподаватель Пономарь Кристина Олеговна. Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко. Бально-рейтинговая система не введена