

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика предприятий общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: _____ бакалавр _____

Форма обучения: _____ заочная _____

г. Димитровград – 2023 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» является получение будущими специалистами знаний и практических навыков по основам экономической деятельности предприятий и организаций общественного питания и их роли как основного субъекта предпринимательской деятельности, повышению эффективности хозяйствования.

Основные задачи дисциплины:

- ✓ - усвоение основных понятий и категорий, связанные с экономической деятельностью организаций общественного питания;
- ✓ - усвоение особенностей функционирования организаций общественного питания в рыночных условиях;
- ✓ - рассмотрение прикладных аспектов в области развития и направлений повышения эффективности организаций общественного питания в современных условиях.
- ✓ *управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов, предприятий питания) (В);*
- ✓ управление качеством продукции общественного питания;
- ✓ проведение маркетинговых исследований на рынке общественного питания;
- ✓ контроль производства продукции питания;
- ✓ *управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий питания (В/01);*
- ✓ *взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (В/02);*
- ✓ *контроль и оценка эффективности деятельности (служб, отделов) предприятий питания (В/03)*

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» входит в обязательную часть базового блока Б.1 «Дисциплины» (Б1.О.33), осваивается в 4 семестре очной, в 3 семестре заочной формы обучения.

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» базируется на знаниях и умениях таких дисциплин как «Экономическая теория» и «Информационные технологии на предприятиях общественного питания». Минимальные требования к «входным» знаниям, необходимым для успешного освоения данной дисциплины: удовлетворительное усвоение представленных программ.

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины, необходимо как предшествующее: «Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания», «Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания», «Логистика».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК- 5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знать: - технологию, методы и инструменты менеджмента и маркетинга Уметь: - применять методики контроля и управления каче-

			<p>ством продукции общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ПК-3	<p>Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>ПК 3.1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия</p> <p>ПК 3.2 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -функции (планирования, организации, мотивации, координации и контроля); -методы менеджменты; - управление персоналом предприятия <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -управлять материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-4	<p>Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК-4.1 - Владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;</p> <p>ПК-4.2 - Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;</p> <p>ПК-4.7 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования;</p> <p>ПК-4.8 - Умеет анализировать спрос и разраба-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; - формирование коммуникационной политики на предприятиях общественного питания; - формирование ценовой, ассортиментной и сбытовой политики на предприятиях общественного питания; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать стратегию развития предприятия общественного питания с учетом множественности факторов;

		<p>тывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики;</p> <p>ПК-4.9 - Управляет информацией при разработке и контроле исполнения бюджета</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять риски на потребительском рынке, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; - принимать участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики; - выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка; - управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;
--	--	---	--

Заочная форма обучения – изучается в 3 семестре

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **3** зачётных единиц, **108** часов, в т.ч. контактная работа – **13,15** ч

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов								Контроль	Формы текущего контроля успеваемости
		Контактная работа, ч.				Самостоятельная работа, ч.					
		всего	лекции	практические	КСР	всего	подготовка				
занятия, само-стоя-тельные	нос						докла-дов, рефера-	к тести-рованию			
	<i>Раздел 1. Предприятие общественного питания и его ресурсы</i>										
1	Предприятие в условиях рыночной экономики					12	7	2	3		Тестирование
2	Имущество предприятия. Основной и оборотный капитал: значение, классификация и оценка	4	2	2		10	5	2	3	1	Тестирование, контрольная работа
3	Производственная мощность предприятия					12	7	2	3		Тестирование
4	Трудовые ресурсы: состав, управление, использование	2		2		10	5	2	3	1	Тестирование
	<i>Раздел 2. Затраты предприятия и результаты его деятельности</i>										
5	Затраты предприятия общественного питания	3	1	2		10	5	2	3	1	Тестирование
6	Доходы, прибыль, рентабельность предприятия общественного питания	3	1	2		10	5	2	3		Тестирование, индивидуальное задание
7	Ценообразование на предприятии общественного питания					12	7	2	3		Тестирование
8	Инвестиционная и инновационная политика предприятия					11,85	3,85	2	3	1	Тестирование
	Индивидуальные консультации	0,15									
	Итого	13,15	4	8	1	90,85	50,85	16	24	4	
	Всего по видам учебной работы	108	4	8	1	90,85				4	

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Предприятие в условиях рыночной экономики

Предмет и место учебной дисциплины «Экономика общественного питания» в системе подготовки специалистов. Понятие и признаки предприятия, цели и задачи его функционирования. Функции предприятия. Внутренняя и внешняя среда предприятий. Классификация предприятий, организационно - правовые формы предприятий. Особенности организационно - правовых форм предприятий. Особенности экономической деятельности предприятий общественного питания. Виды предприятий общественного питания. Оценка деятельности организаций общественного питания.

Тема 2. Имущество предприятия. Основной и оборотный капитал: значение, классификация и оценка

Экономическая роль, сущность и классификация имущества предприятия. Состав факторов производства, определяемых российской и зарубежной наукой и практикой. Характеристика уставного фонда, уставного и складочного капиталов предприятия. Понятие имущества предприятия, его состав, источники формирования.

Основные фонды предприятия: назначение, состав, структура. Виды оценок основных фондов. Физический и моральный износ основных фондов. Амортизация основных фондов, методы ее определения. Обеспеченность основными фондами. Показатели и методика их определения. Экономическая эффективность и основные направления улучшения использования основных фондов.

Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств. Эффективность использования оборотных средств, методика определения. Нормирование и рациональное использование оборотных средств. Пути улучшения использования оборотных средств.

Тема 3. Производственная мощность предприятия

Понятие и виды производственных мощностей. Порядок расчета производственных мощностей. Производственная программа предприятия. Пропускная способность. Планирование выпуска продукции питания на основе пропускной способности зала.

Тема 4. Трудовые ресурсы: состав, управление, использование

Понятие трудовых ресурсов, их состав и структура. Обеспеченность предприятия трудовыми ресурсами: показатели и методика их определения. Планирование численности работников. Эффективность использования трудовых ресурсов: показатели и методика их определения. Производительность труда на предприятии: понятие, показатели, методика их расчета и анализа. Факторы и резервы повышения производительности труда. Организация труда на предприятиях. Оплата труда на предприятиях. Сущность, основные принципы, формы, виды и системы оплаты труда.

Тема 5. Затраты предприятия общественного питания

Сущность, роль, виды издержек. Виды себестоимости, ее состав, структура и классификация затрат. Методические основы распределения затрат и исчисления себестоимости продукции в общественном питании. Факторы и пути снижения себестоимости продукции на предприятии.

Тема 6. Доходы, прибыль, рентабельность предприятия общественного питания

Эффективность производства как экономическая категория. Виды и показатели оценки эффективности производства. Доходы организации. Сущность и порядок формирования прибыли на предприятии общественного питания. Факторы, влияющие на прибыль. Понятие и виды рентабельности. Основные направления повышения прибыли и рентабельности предприятия общественного питания. Показатели финансового состояния

предприятия общественного питания.

Тема 7. Ценообразование на предприятии общественного питания

Экономическая сущность и функции цены. Состав и структура цены. Ценовой механизм и методы ценообразования на предприятии. Система и виды цен на продукцию предприятия. Основные направления ценовой политики предприятия, стратегии ценообразования.

Тема 8. Инвестиционная и инновационная политика предприятия

Оценка производственных возможностей предприятия для инвестирования производства. Обоснование эффективности инвестиционных решений с применением статических методов и динамических методов.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий контроль. В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальной аудитории, оборудованной необходимыми наглядными материалами. Практические занятия направлены на выработку умений и навыков у студентов по решению экономических задач.

Самостоятельная работа по дисциплине включает использование:

- лекционного материала;
- рекомендуемой литературы;
- периодических изданий;
- сети Интернет

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателями может осуществляться с помощью чата, созданного по дисциплине «Экономика общественного питания» на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=19082>

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к занятиям по конспектам, учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление с презентациями;
- подготовке к тестированию.

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточного контроля (по итогам изучения курса) – зачет.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Долгова И.М. Смирнова Е.А. Экономика общественного питания: учебно – методический комплекс по направлению «Технология продукции и организация общественного питания». Ульяновск: УлГАУ им. П.А. Столыпина. Режим доступа: <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=19080>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература:

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513513> (дата обращения: 29.09.2023).
3. Кузьмицкая, А. А. Экономика предприятий общественного питания : методические указания / А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский ГАУ, 2019. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172005>
4. Магомедов, А. М. Экономика организаций торговли : учебник для вузов / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 286 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16833-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532160> (дата обращения: 29.09.2023).
5. Попов, В. Г. Экономика и организация работы предприятий общественного питания : учебное пособие / В. Г. Попов. — Тюмень : ТюмГНГУ, 2012. — 120 с. — ISBN 978-5-9961-0613-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/38890>
6. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. — Москва : Дашков и К, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-394-03538-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277670>
7. Экономика организации : учебник и практикум для вузов / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14485-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511735> (дата обращения: 29.09.2023).

Б) Дополнительная литература

8. Гусарова, И. А. Экономика предприятия : учебное пособие / И. А. Гусарова, Ю. В. Пантелеева, К. В. Николаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Казань : КНИТУ, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-3196-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/330779>
9. Кондратьева, И. В. Экономика предприятия / И. В. Кондратьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45267-

5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/263045>
10. Наумова, Т. М. Экономика предприятия : учебно-методическое пособие / Т. М. Наумова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2021. — 102 с. — ISBN 978-5-8158-2215-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174047>
11. Назарова, И. А. Экономика предприятия : учебно-методическое пособие / И. А. Назарова, А. С. Вихрова. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 71 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176553>
12. Экономика организации : учебник и практикум для вузов / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14485-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511735>

Д) Интернет-ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://minobrnauki.gov.ru/>
2. Министерство экономического развития Российской Федерации – [электронный ресурс]. – режим доступа. – <http://old.economy.gov.ru/minec/main>
3. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://www.gks.ru/>
4. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики Ульяновской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://uln.gks.ru/>
5. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>
7. Агентство экономической информации Прайм [электронный ресурс]. – режим доступа. – <https://lprime.ru/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>
9. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>
10. Портал ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.restoranoff.ru>

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p style="text-align: center;">Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p style="text-align: center;">Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 210 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 80 мест, Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1шт; Монитор «LG-19»S19A10N-1шт; Проектор BenQ MX 813 ST-1 шт; Доска аудиторная 3-х секционная. Системный блок «Formoza»-1шт., Кабель HDMI 15 м черный – 1 шт., Колонки SVEN SPS-611S - 1 шт; Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; Офисное приложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: gThumb</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 32 «Общетехнические дисциплины» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 28 мест; Комплект наглядных пособий по инженерно-техническим дисциплинам. Стенд лабораторный по основам электроники НТЦ-01- 2 шт., Редуктор 2-х скоростной цилиндрический – 1шт., Редуктор 2-х червячный – 1шт., Редуктор конический – 1шт., Редуктор червячный – 1шт., Набор деталей машин – 1шт., Мультиметр – 1шт., Штангенциркуль – 1шт., Микрометр – 1шт., Индикаторная головка– 1шт., Стойка для индикатора– 1шт., Нутромер– 1шт., Твердомер «ТЭМП-2» – 2 шт., Комплект ВИК "Атомщик"30.03.2008 – 1шт., Аппарат плазменный «Плазар»-1 шт., Электродпечь лабораторная – 1 шт., Камера цифровая к микроскопу – 1 шт., Микроскоп металлографический – 1 шт., Микроскоп металлографический Альтами Мет – 1 шт., Печь Муфельная ПМ-12 М1-1 шт., Трансформатор ТС3- 1 шт., Шкаф металлический 2- створчатый «АИКО»1 – шт. Мультимедийное оборудование: Проектор ViewSonic PJD5123 (переносной) - 1шт, Ноутбук Samsung (переносной) - 1шт, Экран для проектора SCREEN MEDIA на треноге (переносной) - 1 шт.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; Офисное приложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: gThumb.Архиватор 7-zip</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы № 36 «Компьютерный класс» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 38 мест; Интернет-камера D-Link DCS-910 12.10.2009 – 1 шт., Системный блок «Colors»-4шт., Монитор «Samsung»- 6 шт., Монитор «LG»-6 шт. Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus Архиватор 7-zip. Microsoft Open License 62300500ZZE0906 от 14.06.2007г.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus Архиватор 7-zip. Microsoft Open License 62300500ZZE0906 от 14.06.2007г. Программное обеспечение «Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ» . Договор № 18 от 28 мая 2019г.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 6а Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base)) Архиватор 7-zip</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 , профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 №28/н, ТФ: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/01.6)

Автор: к.т.н.,доцент Г.П. Ермаков

Рецензент д.т.н., доцент И.И. Шигапов

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии производства переработки и экспертизы продукции АПК» «_15_»_мая_2023 года, протокол №_10_.

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета инженерно-технологического факультета «_15_»_мая_2023 года, протокол №_10_