

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

Рег. № 000008979



Исполнитель
Проректор по образовательной
деятельности и молодежной политике
С. Л. Воробьева
20 24

Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Организация производства и обслуживания в ресторанном деле

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Касаткина Н. Ю., кандидат технических наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2024 года

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, и подготовка к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра

Задачи дисциплины:

- - дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- - ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- - изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Организация производства и обслуживания в ресторанном деле» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 3, 4 курсе, в 5, 6, 7 семестрах.

Изучению дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанном деле» предшествует освоение дисциплин (практик):

- Организация винного сервиса в ресторанном деле;
- Здоровьесбережение и экология на предприятиях общественного питания;
- Мировой опыт организации социального питания;
- Организация и технология приготовления блюд кухонь народов мира;
- Управление качеством и сертификация услуг в ресторанном деле;
- Основы кулинарного мастерства;
- Правоведение;
- Биологическая химия;
- Нутрициология;
- Товароведение продовольственных товаров;
- Пищевые и биологически активные добавки;
- Безопасность продуктов питания;
- Технология продуктов ресторанного дела;
- Холодильные техника и технологии;
- Ознакомительная практика.

Освоение дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанном деле» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

- Продвижение в ресторанном деле;
- Управление качеством и сертификация услуг в ресторанном деле;
- Проектирование предприятий в ресторанном деле;
- Государственный экзамен;
- Экономика предприятий общественного питания;
- Инновационные технологии и оборудование в ресторанном деле;
- Основы товародвижения в ресторанном деле;
- Программно-аппаратные комплексы в общественном питании;
- Программно-аппаратные комплексы в общественном питании;
- Технохимический контроль продуктов питания;
- Организационно-управленческая практика;
- Оборудование предприятий общественного питания.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Трудовое законодательство Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания

Студент должен уметь:

Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: оценки материальных ресурсов, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)

- ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных системах проектирования

Студент должен уметь:

Формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон; Применять методы разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Пятый семестр	Шестой семестр	Седьмой семестр

Контактная работа (всего)	202	86	86	30
Практические занятия	92	36	36	20
Лекционные занятия	70	30	30	10
Лабораторные занятия	40	20	20	
Самостоятельная работа (всего)	203	58	58	87
Виды промежуточной аттестации	27			27
Зачет с оценкой			+	
Зачет		+		
Курсовая работа				+
Экзамен	27			27
Общая трудоемкость часы	432	144	144	144
Общая трудоемкость зачетные единицы	12	4	4	4

Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Пятый семестр	Шестой семестр	Седьмой семестр	Восьмой семестр
Контактная работа (всего)	48	18	18	12	
Практические занятия	20	8	8	4	
Лекционные занятия	16	6	6	4	
Лабораторные занятия	12	4	4	4	
Самостоятельная работа (всего)	367	126	122	92	27
Виды промежуточной аттестации	17		4	4	9
Зачет с оценкой	4			4	
Зачет	4		4		
Курсовая работа					+
Экзамен	9				9
Общая трудоемкость часы	432	144	144	108	36
Общая трудоемкость зачетные единицы	12	4	4	3	1

5. Содержание дисциплины

Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Пятый семестр, Всего	144	30	36	20	58
Раздел 1	Основы организации предприятий питания	43	10	10	4	19
Тема 1	Основы организации предприятий питания	43	10	10	4	19
Раздел 2	Организация товароснабжения предприятий общественного питания	47	10	10	8	19

Тема 2	Организация товароснабжения пред-приятий общественного питания	47	10	10	8	19
Раздел 3	Организация складского и тарного хозяйства	54	10	16	8	20
Тема 3	Организация складского и тарного хозяйства	54	10	16	8	20
	Шестой семестр, Всего	144	30	36	20	58
Раздел 4	Организация производства на пред-приятии общественного питания	108	24	26	14	44
Тема 4	Основы организации производства	40	8	10	6	16
Тема 5	Организация работы заготовочных цехов	34	8	8	4	14
Тема 6	Организация работы доготовочных цехов	34	8	8	4	14
Раздел 5	Организация вспомогательных служб	36	6	10	6	14
Тема 7	Организация вспомогательных служб	36	6	10	6	14
	Седьмой семестр, Всего	117	10	20		87
Раздел 6	Организация обслуживания на пред-приятиях общественного питания	117	10	20		87
Тема 8	Основы организации обслуживания	56	4	10		42
Тема 9	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей	61	6	10		45

На промежуточную аттестацию отводится 27 часов.

Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания. Организационные основы управления персоналом. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом
Тема 2	Принципы и задачи товароснабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Технологический процесс товародвижения. Формы товародвижения. Поиск и анализ потенциальных поставщиков
Тема 3	Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и от-пуск, документальное оформление. Организация тарного хозяйства
Тема 4	Сущность и содержание организации производства. Структура производства. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Порядок составления производственной программы. Особенности оперативного планирования в заготовочных и доготовочных предприятиях питания. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.
Тема 5	Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей и картофеля. Правовые основы трудового процесса в заготовочных цехах. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.

Тема 6	Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов в холодном и горячем цехах. Организация производственных и трудовых процессов в кондитерском и кулинарном цехах.
Тема 7	Состав вспомогательных служб. Организация работы моечной кухонной, столовой посуды, инвентаря и тары. Организация стирки спецодежды и столового белья, текстиля на предприятии по требованиям Роспотребнадзора. Организация работы хлебозерки и сервизной.
Тема 8	Цели и задачи обслуживания. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Этапы организации обслуживания. Оценка деятельности обслуживающего персонала. Услуги предприятий общественного питания, требования к ним. Характеристика и виды меню. Требования к составлению и оформлению меню. Структурирование карты вин. Организация реализации готовой продукции. Виды раздаточных линий.
Тема 9	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания. Организация питания и обслуживания пассажиров на железнодорожном, воздушном и водном транспорте.

Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Всего	415	16	20	12	367
Раздел 1	Основы организации предприятий питания	22	1	2		19
Тема 1	Основы организации предприятий питания	22	1	2		19
Раздел 2	Организация товароснабжения предприятий общественного питания	30	1	2	2	25
Тема 2	Организация товароснабжения предприятий общественного питания	30	1	2	2	25
Раздел 3	Организация складского и тарного хозяйства	31	2	2	2	25
Тема 3	Организация складского и тарного хозяйства	31	2	2	2	25
Раздел 4	Организация производства на предприятиях общественного питания	111	6	6	6	93
Тема 4	Основы организации производства	49	2	2	2	43
Тема 5	Организация работы заготовочных цехов	31	2	2	2	25
Тема 6	Организация работы доготовочных цехов	31	2	2	2	25
Раздел 5	Организация вспомогательных служб	31	2	2	2	25
Тема 7	Организация вспомогательных служб	31	2	2	2	25

Раздел 6	Организация обслуживания на пред-приятиях общественного питания	190	4	6		180
Тема 8	Основы организации обслуживания	94	2	2		90
Тема 9	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей	96	2	4		90

На промежуточную аттестацию отводится 17 часов.

Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания. Организационные основы управления персоналом. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом
Тема 2	Принципы и задачи товароснабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Технологический процесс товародвижения. Формы товародвижения. Поиск и анализ потенциальных поставщиков
Тема 3	Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и от-пуск, документальное оформление. Организация тарного хозяйства
Тема 4	Сущность и содержание организации производства. Структура производства. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Порядок составления производственной программы. Особенности оперативного планирования в заготовочных и доготовочных предприятиях питания. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.
Тема 5	Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей и картофеля. Правовые основы трудового процесса в заготовочных цехах. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
Тема 6	Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов в холодном и горячем цехах. Организация производственных и трудовых процессов в кондитерском и кулинарном цехах.
Тема 7	Состав вспомогательных служб. Организация работы моечной кухонной, столовой посуды, инвентаря и тары. Организация стирки спецодежды и столового белья, текстиля на предприятии по требованиям Роспотребнадзора. Организация работы хлебозерки и сервисной.
Тема 8	Цели и задачи обслуживания. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Этапы организации обслуживания. Оценка деятельности обслуживающего персонала. Услуги предприятий общественного питания, требования к ним. Характеристика и виды меню. Требования к составлению и оформлению меню. Структурирование карты вин. Организация реализации готовой продукции. Виды раздаточных линий.

Тема 9	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания. Организация питания и обслуживания пассажиров на железнодорожном, воздушном и водном транспорте.
--------	---

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

Литература для самостоятельной работы студентов

1. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595652/info>
2. Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие, - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/246627/info>
3. Артемова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)", - Издание 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: КноРус, 2008. - 332 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/146389/info>
4. Артемова Е. Н., Царева Н. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» и 101100 «Гостиничное дело» (профиль «Ресторанная деятельность»), - Орел: Госуниверситет-УНПК, 2013. - 144 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/358797/info>
5. Артемова Е. Н., Козлова В. А. Организация рекламной деятельности в туризме, гостиничном хозяйстве и общественном питании [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для студентов всех курсов, обучающихся по специальностям 080502 «Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства», 260501 «Технология продуктов общественного питания», - Орел: , 2010. - 136 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/146369/info>
6. Артемова Е. Н., Власова К. В., Ушакова С. Г. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для высшего профессионального образования по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания», изучающим дисциплину «Санитария и гигиена питания», а также может быть рекомендовано студентам специальности 080502 «Эконо, - Орел: Госуниверситет-УНПК, 2014. - 207 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/358781/info>

Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)

Пятый семестр (58 ч.)

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (19 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической,

учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (20 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Тест (подготовка) (19 ч.)

Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Шестой семестр (58 ч.)

Вид СРС: Тест (подготовка) (19 ч.)

Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (19 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (20 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Седьмой семестр (87 ч.)

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (29 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Проект (выполнение) (29 ч.)

Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои задания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (29 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

Всего часов самостоятельной работы (367 ч.)

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (67 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (60 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Тест (подготовка) (60 ч.)

Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Вид СРС: Проект (выполнение) (90 ч.)

Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои задания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (90 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

- 1 Организация производства и обслуживания в школьной столовой на 70 мест в Волковской СОШ в п. Новый Воткинского района Удмуртской Республики
- 2 Организация производства и обслуживания в столовой на 100 мест санатория «Металлург» в г. Ижевске Удмуртской Республики
- 3 Организация производства и обслуживания в детском кафе «Веселая черепашка» на 80 мест в г. Уфа Республики Башкортостан
- 4 Организация производства и обслуживания в кафе «Ванильное небо» на 40 мест в г.Набережные Челны Республики
- 5 Организация производства и обслуживания в кафе русской кухни «Русская изба» на 40 мест в г. Ижевске Удмуртской Республики
- 6 Организация стирки спецодежды и столового белья, текстиля в гостиничном бизнесе.

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-8	3 курс, Пятый семестр	Зачет	Раздел 1: Основы организации предприятий питания.
ПК-8	3 курс, Пятый семестр	Зачет	Раздел 2: Организация товароснабжения предприятий общественного питания.
ПК-6	3 курс, Пятый семестр	Зачет	Раздел 3: Организация складского и тарного хозяйства.
ПК-6 ПК-8	3 курс, Шестой семестр	Зачет с оценкой	Раздел 4: Организация производства на предприятии общественного питания.
ПК-6	3 курс, Шестой семестр	Зачет с оценкой	Раздел 5: Организация вспомогательных служб.

ПК-8	4 курс, Седьмой семестр	Экзамен	Раздел 6: Организация обслуживания на пред-приятиях общественного питания.
------	----------------------------	---------	---

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Основы организации предприятий питания

ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности
4. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним
5. Права потребителей. Структура вывески предприятия
6. Классификация предприятий общественного питания, отличительные особенности, классификационные признаки предприятий общественного питания
7. Классификация и характеристика баров
8. Классификация и характеристика ресторанов

Раздел 2: Организация товароснабжения пред-приятий общественного питания

ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов

2. Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла

3. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство

4. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота

5. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Раздел 3: Организация складского и тарного хозяйства

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов

2. Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла

3. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство

4. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота

5. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Раздел 4: Организация производства на предприятии общественного питания

ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям

2. Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест

3. Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования

4. Организация работы горячего цеха. Технологический процесс приготовления горячих блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

5. Организация работы холодного цеха. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

6. Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

7. Организация работы кулинарного цеха. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

8. Организация работы мучного цеха. Технологический процесс приготовления мучных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям

2. Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест

3. Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования

4. Организация работы горячего цеха. Технологический процесс приготовления горячих блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

5. Организация работы холодного цеха. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

6. Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

7. Организация работы кулинарного цеха. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

8. Организация работы мучного цеха. Технологический процесс приготовления мучных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

Раздел 5: Организация вспомогательных служб

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, сервисная, помещение для нарезки хлеба, кладовая суточного запаса сырья

2. Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

3. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов

4. Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

5. Организация работы рыбного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

6. Организация работы птицебельного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

7. Требования Роспотребнадзора по организации стирки спецодежды на предприятии.

Раздел 6: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Структура управления предприятий общественного питания

2. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей: сервировка стола, общие правила, виды, характеристика

3. Основные методы подачи блюд в ресторанах

4. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок

5. Торговые помещения и их характеристика

6. Банкет с полным обслуживанием официантами

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Пятый семестр (Зачет, ПК-6, ПК-8)

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания

2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

4. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним

5. Права потребителей. Структура вывески предприятия

6. Классификация предприятий общественного питания, отличительные особенности, классификационные признаки предприятий общественного питания

7. Классификация и характеристика баров

8. Классификация и характеристика
9. Классификация и характеристика кафе
10. Характеристика и организация работы столовых
11. Характеристика и организация работы предприятий быстрого обслуживания
12. Характеристика и организация работы кофейни
13. Характеристика и организация работы буфетов
14. Характеристика и организация работы закусочных
15. Характеристика и организация работы кафетериев
16. Характеристика и организация работы магазинов кулинарии
17. Санитарно-гигиенические нормы и правила при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного питания
18. Организация работы заготовочных предприятий общественного питания
19. Организация работы предприятий общественного питания с полным производственным циклом
20. Требования к освещению, отоплению, канализации, вытяжке и вентиляции, кондиционированию на предприятиях общественного питания
21. Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов
22. Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла
23. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство
24. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота
25. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Шестой семестр (Зачет с оценкой, ПК-6, ПК-8)

1. Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям
2. Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест
3. Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования
4. Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа
5. Доготовочные цехи: назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа
6. Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа
7. Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
8. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов
9. Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
10. Организация работы рыбного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
11. 36. Организация работы птицебельного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
12. 37. Организация работы горячего цеха. Технологический процесс приготовления горячих блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
13. Организация работы холодного цеха. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь

14. Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
15. Организация работы кулинарного цеха. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
16. Организация работы мучного цеха. Технологический процесс приготовления мучных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
17. Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, сервизная, помещение для нарезки хлеба, кладовая суточного запаса сырья
18. Графики выхода на работу. Определение численности работников производства
19. Сущность и задачи организации труда на производстве. Основные направления организации труда
20. Характеристика нормативной и технологической документации используемой в общественном питании
21. Структура управления предприятий общественного питания
22. Производственный персонал предприятий общественного питания. Основные категории работников. Требования к персоналу
23. Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента
24. Карты вин и коктейльные карты
25. Этапы организации обслуживания

Седьмой семестр (Экзамен, ПК-8)

1. Этапы организации обслуживания
2. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей: сервировка стола, общие правила, виды, характеристика
3. Основные методы подачи блюд в ресторанах
4. Последовательность и правила подачи холодных блюда закусок
5. Правила подачи горячих закусок
6. Правила подачи супов
7. Правила подачи вторых блюд
8. Правила подачи сладких блюд
9. Правила подачи горячих блюд
10. Торговые помещения и их характеристика
11. Интерьеры залов и их оборудование
12. Методы и формы обслуживания в ресторане
13. Организация работы раздач: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды
14. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу
15. Методы организации труда официантов
16. Виды и характеристика столовой посуды
17. Виды и характеристика столовых приборов
18. Виды и характеристика барной посуды для напитков
19. Виды и характеристика столового белья
20. Особенности обслуживания банкет – фуршета
21. Особенности обслуживания приема – коктейля
22. Кейтеринг: понятие, виды, характеристика
23. Особенности обслуживания банкет – чая
24. Банкет с полным обслуживанием официантами
25. Организация обслуживания иностранных туристов. Требования, предъявляемые к предприятиям питания для обслуживания туристов

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

9. Перечень учебной литературы

1. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595652/info>
2. Новоселов С. В., Маюрникова Л. А. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов бакалавриата и магистратуры, обучающихся по направлениям «Инноватика», «Технология и организация общественного питания», - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91630>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://elibrary.ru/contents.asp?Titleid=7945>; <http://www.foodprom.ru> - Пищевая Промышленность
2. http://elibrary.ru/title_about.asp?Id=7940, <http://www.foodprom.ru> - Пиво и напитки
3. http://elibrary.ru/title_about.asp?Id=7946, <http://www.foodprom.ru> - Пищевые ингредиенты: сырье и добавки

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения

задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.

	<p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).</p> <p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
<p>Лабораторные занятия</p>	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p>

	<p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций;

- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач (при наличии);
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

12. Перечень информационных технологий

Информационные технологии реализации дисциплины включают

12.1 Программное обеспечение

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. 1С:Предприятие. Пищевая промышленность. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях. Договор №2848 от 7.05.2010 г.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.