

Учебный план

№п/п ¹	Наименование (модуля/тем)	Общая трудоемкость, час. ³	Контактная работа, час. ⁴					Самостоятельная работа, час ⁷	Контактная работа (с применением дистанционных образовательных технологий, электронного обучения), час. ⁶					Самостоятельная работа, час ⁷	Текущий контроль успеваемости ⁸	Промежуточная аттестация (форма/час) ⁹	Итоговая аттестация (вид /час.) ¹⁰	Код компетенции ¹¹	Перезачет ¹¹
			Всего ⁴	В форме практической подготовки	В том числе				Всего ⁴	В форме практической подготовки	В том числе								
					Лекции / в интерактивной форме ⁵	Практические (семинарские) занятия / в интерактивной форме ⁵	Контактная самостоятельная работа, час ⁷				Лекции / в интерактивной форме ⁵	Практические (семинарские) занятия / в интерактивной форме ⁵	Контактная самостоятельная работа, час ⁷						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	34	20	8	14	6		14										ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.1.	Общая характеристика процесса обслуживания	4	2	0	2	0		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.2.	Организация производства и снабжения ПОП	4	2	0	2	0		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.3.	Столовое белье, посуда, приборы и приспособления. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов	6	4	2	2	2		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.4	Средства информации: меню и прейскурант в общественном питании. Реклама на ПОП.	6	4	2	2	2		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.5	Организация обслуживания отдельных видов сервиса	4	2	2	2	0		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.6	Интерьерный флор-декор	6	4	2	2	2		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	

1.7	Методы организации труда и требования к персоналу ПОП	4	2	0	2	0		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,
2.	Оборудование предприятий общественного питания	18	12	3	6	6		6										ОПК-4, ПК-3
2.1	Механическое оборудование	6	4	1	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-3
2.2.	Тепловое оборудование	6	4	1	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-3
2.3.	Торговое оборудование	6	4	1	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-3
3.	Технология ресторанной продукции	18	12	4	6	6		6										ОПК-4, ПК-1, ПК-5
3.1.	Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	6	4	0	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-1, ПК-5
3.2.	Группы блюд ресторанной кухни	6	4	2	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-1, ПК-5
3.3.	Ресторанный дизайн блюд	6	4	2	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-1, ПК-5
	Итого:	70	44	15	26	18		26										
	Итоговая аттестация																3 (тест)	2
	Всего:	70	44	15	26	18		26										2

Формы текущего контроля успеваемости: О – опрос, Д – дискуссия, Дт – диспут, ПЗ – практические задачи, Т – тестирование, КС – кейс-стадии, ДИ – деловая игра, КП – выполнение проектных заданий в форме компьютерного практикума.

Форма промежуточной аттестации по модулю: З – зачет, Э – экзамен, Т – традиционная форма проведения.