

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Студентам **группы- ПКД-4/2** предлагаются материалы по дисциплине МДК.06.01.Оперативное управление по текущей деятельности подчинённого персонала для дистанционного обучения: текстовый файл с содержанием обучения.

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового теоретического материала лекции: **21.11.2025**

№ п/п	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.
2. **Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна или фото оформленной практической работы.** Название файла должно содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно расписанию, ФИО студента.

Например: **ПКД-4/2 Тарасов Е.В**

E-mail для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: natakicheno@mail.ru

Практическая работа №2 Анализ производственной инфраструктуры предприятия общественного питания

Тема: Анализ производственной инфраструктуры предприятия общественного питания

Цель занятия: закрепление знаний о структуре предприятия питания, формирование умений организации рабочих мест различных зон цеха. Распространить и практически закрепить знания студентов по теме «Анализ производственной инфраструктуры предприятия общественного питания».

Задача. 1 Выполнить схематические таблицы ПОП .



Выполнить схемы. Ознакомиться с технологией производства ПОП

Литература:

- 1 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10

"Технология производства общественного питания структура производства

