

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: **19.11.2025**

№ 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 №1 Работа с нормативными документами

Практическая работа №1

Тема занятия: Разгрузка вязания ситуационных задач по обеспечению предприятия питания сырьем, продуктами и материально-техническими средствами.

Цель занятия:

научиться развязывать ситуационные задачи по обеспечению заведений ресторанного хозяйства сырьем, продуктами и материально-техническими средствами.

Задача 1. Составить договор на поставку 2000 л пива «Сармат светлое» в бутылках между ЗАО «Сармат» г. Донецк и кафе «Лагуна» г. Докучаевск.

Для выполнения задания №1 необходимо ознакомиться с типовым договором на поставку продуктов.

Задача 2. Подобрать фарфоро-фаянсовая посуда для общедоступной столовой на 100 мест.

Для выполнения задания №2 необходимо ознакомиться с нормами оснащения предприятий общественного питания.

На основании «Справочник руководителя предприятия общественного питания» 1976 (с.327), в котором указаны нормы оснащения предприятий ресторанного хозяйства подбираем посуду и инвентарь для данного типа предприятия.

Расчеты заносим в таблицу.

Таблица 1. Подбор фарфоро-фаянсовой посуды и инвентаря

№	Название посуды	Нормы оснащения на 1 место	Количество на 100 мест

Задача 3. Подобрать механическое оборудование для данного типа предприятия

На основании норм оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием подбираем необходимое механическое оборудование. Для определения типа оборудования необходимо использовать «Справочник оборудования предприятия общественного питания» .Результаты заносим в таблицу.

Таблица 2. Подбор механического оборудования

№	Название оборудования	Тип оборудования	Количество

Для выполнения практической работы пользуйтесь учебником Справочник руководителя ПОП, образец договора на поставку продукции.

Контрольные вопросы и задания.

1. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
2. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
3. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
4. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?