

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 26.09.2025 10:23:12
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**ФТД.01 Расчет технологических проектов
строительства предприятий общественного
питания**

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника

Технология продуктов общественного питания
бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы: доцент, доц., канд. экон. наук (должность, ученое звание, степень)	Подписано простой ЭП 24.09.2025 (подпись)	<u>Некрасова Светлана Олеговна</u> (Ф.И.О.)
--	---	--

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры: Технологии пищевых продуктов и организации питания (название кафедры)		
---	--	--

Заведующий кафедрой: 25.09.2025	Подписано простой ЭП 25.09.2025 (подпись)	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u> (Ф.И.О.)
------------------------------------	---	--

Согласовано:		
Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) 25.09.2025	Подписано простой ЭП 25.09.2025 (подпись)	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u> (Ф.И.О.)

Согласовано:		
НБ МГТУ (название подразделения)		
25.09.2025	Подписано простой ЭП 25.09.2025 (подпись)	<u>И. Б. Берберьян</u> (Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – формирование теоретических и практических знаний по организации проведения расчета проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины является изучение:

- организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта;
- функциональной структуры предприятия питания как основой технологического проектирования;
- основных нормативов расчета и принципов размещения сети предприятий общественного питания;
- объемно-планировочных решений предприятий общественного питания;
- основных принципов и правил разработки проекта предприятия различных типов и классов с учетом характера и особенностей обслуживаемого контингента населения.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Расчет технологических проектов строительства ресторана» находится в базовой части ОП.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-6.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-6.2	Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Пр	СРП	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	17	17	0.25	37.75	72	2

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	1	4	4	0.25	3.75	60	72	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5	Основные принципы организации проведения расчетов технологических проектов, типовые и индивидуальное проектирование.		2		2				4		устный опрос
5	Состав и содержание проекта. Нормативнотехническая документация		2		2				4		устный и письменный опрос
5	Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования		2		2				4		устный и письменный опрос
5	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.		2		2				4		устный и письменный опрос
5	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания		2		2				4		устный и письменный опрос
5	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье		2		2				5		устный и письменный опрос
5	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением		2		2				5		устный и письменный опрос
5	Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования		2		2				5		устный и письменный опрос
5	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания		1		1	0,25			2,75		устный и письменный опрос
	ИТОГО:		17		17	0.25			37.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11

6	Основные принципы организации проведения расчетов технологических проектов, типовые и индивидуальное проектирование.	2						9	
6	Состав и содержание проекта. Нормативнотехническая документация			2				9	
6	Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования							9	
6	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	2						9	
6	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания			2				9	
6	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье							9	
6	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания					0,25	3,75	6	
	ИТОГО:	4		4		0.25	3.75	60	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5	Основные принципы организации проведения расчетов технологических проектов, типовые и индивидуальные проектирование.	2	2		Различают проекты типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также для реконструкции существующих предприятий	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
5	Состав и содержание проекта. Нормативная техническая документация	2			Проекты зданий предприятий общественного питания разрабатывают на основе утвержденных схем развития и размещения сети предприятий общественного питания на первую очередь строительства и на расчетный срок. Разрабатываемая проектная документация на строительство предприятий общественного питания должна удовлетворять требованиям действующих Строительных норм и правил (СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения»).	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: Уметь: Владеть: /textarea	
5	Функциональная структура предприятия питания как основы технологического проектирования	2			Функциональная структура предприятий общественного питания. Основные функции.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: Уметь: Владеть: /textarea	

[illegible]

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах			Объем в часах		
Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
5	Основные принципы организации проведения расчетов технологических проектов, типовые и индивидуальное проектирование.	Расчет основных параметров проектирования предприятий общественного питания	2	2	
5	Состав и содержание проекта. Нормативнотехническая документация	Обоснование выбора типа предприятия и расчет количества мест в торговом зале. Составление расчетного меню. Расчет расхода сырья. Составление сводной продуктовой ведомости	2		
5	Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования	Технологический расчет и подбор теплового оборудования доготовочного цеха	2		
5	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования доготовочного цеха	2		
5	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	Технологический расчет и подбор холодильного оборудования доготовочного цеха	2	2	
5	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания - заготовочных, доготовочных и работающих на сырье	Расчет складских групп помещений	2		
5	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Компоновка предприятия общественного питания	2		
5	Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования	Разработка проекта овощного цеха.	2		
5	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания	Разработка проекта горячего цеха	1		
ИТОГО:			17	4	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
5/7	Основные принципы организации проведения расчетов технологических проектов, типовые и индивидуальное проектирование.	Расчет основных параметров проектирования предприятий общественного питания и принципы их размещения	неделя	4	7	
5/7	Состав и содержание проекта. Нормативнотехническая документация	Обоснование выбора типа предприятия и расчет количества мест в торговом зале. Составление расчетного меню. Расчет расхода сырья. Составление сводной продуктовой ведомости	неделя	4	7	
5/7	Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования	Технологический расчет и подбор теплового оборудования доготовочного цеха	неделя	4	7	
5/7	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования доготовочного цеха	неделя	4	7	
5/7	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	Технологический расчет и подбор холодильного оборудования доготовочного цеха	неделя	4	7	
5/7	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье	Расчет складских групп помещений	неделя	4	7	
5/7	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Компоновка предприятия общественного питания	неделя	4	7	
5/7	Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования	Разработка проекта овощного цеха.	неделя	5	7	
5/7	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания	Разработка проекта горячего цеха	неделя	5	4	
	ИТОГО:			38	60	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 1 Проектная и проектно-исследовательская	13.11.25 2-27	Важность проектирования предприятия общественного	Лекция-беседа	Преподаватель	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
деятельность обучающихся		питания			

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
641.3(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Методы контроля качества продукции" : для бакалавров очной и заочной форм обучения по направлениям подготовки 35.03.06 Агроинженерия и 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технологии, машин и оборудования пищ. пр-в ; составители: Удычак М.М., Сиюхова Б.Б. - Майкоп : Б/и, 2023. - 75 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 74-75 (13 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058453&DOK=0C764E&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Давыдкина, И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания : учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 266 с. - Текст : электронный. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=36809 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-105727-8	http://znanium.com/catalog/document?id=36809
Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебник для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562516	https://urait.ru/bcode/562516
Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562517	https://urait.ru/bcode/562517
Никулина, Е.О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. - 156 с. - Текст : электронный. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/100092.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-7638-3983-8	http://www.iprbookshop.ru/100092.html
Слесарчук, В. А. Оборудование для объектов общественного питания : учебное пособие / В. А. Слесарчук, Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 336 с. — ISBN 978-985-895-201-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/143029.html	https://www.iprbookshop.ru/143029.html

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:



- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	проверка расчетов
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	проверка расчетов
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
последствий их применения.					

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

РПД заголовок

рганизация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания. Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства. Разработка графика работы горячего цеха. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов. Техничко-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды). Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования. Методика расчета численности заготовочных цехов. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования. Методика расчета производственных столов. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.

Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка. Методика расчета механизированных поточных линий для овощного цеха. Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов. Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение. Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов. Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений. Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования. Требования, предъявляемые к проектированию обеденных залов. Оборудование, его расстановка.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,



Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Слесарчук, В. А. Оборудование для объектов общественного питания : учебное пособие / В. А. Слесарчук, Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 336 с. — ISBN 978-985-895-201-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/143029.html	https://www.iprbookshop.ru/143029.html
Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083927	https://znanium.ru/catalog/document?id=431813
Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562517	https://urait.ru/bcode/562517
Жукович, Т. Г. Оборудование для объектов общественного питания. Практикум : учебное пособие / Т. Г. Жукович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 72 с. — ISBN 978-985-895-113-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134085.html	https://www.iprbookshop.ru/134085.html

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Слесарчук, В. А. Оборудование для объектов общественного питания : учебное пособие / В. А. Слесарчук, Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 336 с. — ISBN 978-985-895-201-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/143029.html	https://www.iprbookshop.ru/143029.html
Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083927	https://znanium.ru/catalog/document?id=431813
Давыдкина, И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания : учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 266 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум.	http://znanium.com/catalog/document?id=36809

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст : электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии,



авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znanium.com/catalog/IPRBooks>. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.

ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 - . – URL: <https://urait.ru/> – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.

-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: <http://www.consultant.ru>. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный. ЗАО "КонсультантПлюс" (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс. Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (<https://www.consultant.ru/about/> © КонсультантПлюс, 1992-2024) ИПО "ГАРАНТ": информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: <https://www.garant.ru/>. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный. Компания "Гарант" - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО). В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. <http://www.iprbookshop.ru/586.html>

Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/>

Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: <http://diss.rsl.ru/?lang=ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.

РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. – Москва : РНБ, 1998. - URL: <http://nlr.ru/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс.



читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) <http://diss.rsl.ru/eLIBRARY.RU> : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. – Москва. – URL: <https://podpiska.rcsi.science/resources/> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы открытого доступа” собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. – Москва. – URL: <https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы бессрочного доступа” представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями.РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. – Москва. – URL: <https://www.rfbr.ru/library/books> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Springer JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.),а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: <https://link.springer.com/> Nature JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals, Academic journals,Scientific American (год издания - 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package на платформе <https://www.nature.com/> <https://cyberleninka.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Текст пояснительной записки делят на разделы: обоснование проектирования предприятия, организационный, технологический и т.д., затем на подразделы и пункты.

В разделе «Нормативные ссылки» дипломник приводит перечень ссылочных нормативных документов по стандартизации, который излагают в следующем порядке:

- технические регламенты РФ;
- государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р);
- межгосударственные стандарты (ГОСТ), действующие на территории РФ;
- международные стандарты (ИСО и МЭК);
- строительные нормы и правила (СНиП);
- санитарные правила и нормы (СанПиН);
- технические условия (ТУ).

В перечне ссылочных нормативных документов указывают полные обозначения этих документов с цифрами года принятия и их наименования, размещая эти документы в порядке возрастания регистрационных номеров.

Обзор литературы. Основной задачей обзора литературы является представление исчерпывающих сведений по изучаемой теме, их

критический анализ, определение современных направлений исследований и обоснование необходимости их дальнейшего проведения. В обзоре литературы необходимо соблюдать исторический принцип изложения материала, определить основные этапы развития различных взглядов на сущность вопроса. Обзор литературы не должен превышать 30-35% от общего объема научно – исследовательской работы. Однако, если тема работы относится к серии оригинальных поисковых, то объем обзора литературы может составить до 50% общего объема выпускной квалификационной работы. В обзоре литературы должно быть предусмотрено краткое заключение, в котором необходимо показать положительные стороны проведенных ранее исследований, их недостатки, отразить нерешенные проблемы, указать возможные пути их решения.

Во введение обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень ее новизны, формируются цель и задачи. Как правило, объем введения – 1-3 страницы.

Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Заключение ВКР должно содержать общие выводы по выполненной работе.

Список использованных литературных источников оформляется в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Формулы должны быть снабжены пояснениями буквенных значений с указанием размерности величин. Далее формула должна быть представлена с подставленными численными значениями и приведен результат расчета.

Ссылки на литературный источник даются в квадратных скобках с указанием порядкового номера в списке использованных источников.

Результаты расчетов рекомендуется сводить в таблицы с пояснением методов расчета и исходных величин.

В ВКР должна быть поставлена и решена актуальная научная проблема; результаты исследования в ВКР должны иметь теоретическую и практическую значимость.

Смысл требования научной новизны ВКР состоит в том, чтобы в ВКР обобщался новый фактический материал, разработанный

лично автором.

Введение является важнейшим разделом ВКР, потому что именно здесь формулируются основные методологические характеристики работы: дается обоснование выбора темы и ее актуальности, определяются цель, объект, предмет, задачи и гипотеза исследования, указывается научная новизна и т.д.

Цель исследования.

Цель, является основным системообразующим компонентом любой научной работы. В общей теории деятельности она рассматривается как ожидаемый результат деятельности.

Цель - это то, что человек стремится получить в итоге выполнения определенной деятельности. Отсюда следует, что в исследовании в качестве цели необходимо формулировать в лаконичном виде тот конечный научный результат, который предполагается получить после выполнения задуманной работы.

Объект исследования.

Под объектом в гносеологии (философской теории познания) понимается та часть объективной действительности, практики, с которой исследователь имеет дело.

Например, если темой исследования является «Разработка рецептуры и технологии функционального напитка на основе местного растительного сырья», то объектами исследования будут являться: сырье и ингредиенты рецептуры, режимы и параметры технологии.

Тема «Анализ рынка функциональных напитков г. Майкопа» - рынок напитков г. Майкопа, потребители (если проводится социологический опрос) и т.д. в зависимости от задач исследования.

Следует подчеркнуть, что цель и задачи логически тесно связаны между собой. По существу, задачи выступают как частные цели по отношению к общей цели исследования. Они в своей совокупности дают представление о том, что нужно сделать, какой объем работы надо выполнить, чтобы главная цель была достигнута. Поэтому к формулировке задач надо подходить очень тщательно и взвешенно.

После постановки задач исследования необходимо определиться с методами исследования. Экспериментальная часть ВКР предполагает решение поставленных задач.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы студент решает следующие задачи:

- изучает спрос на отдельные виды продукции и услуг общественного питания, обосновывает выбор типа, класса и мощности проектируемого предприятия питания;

- разрабатывает номенклатуру услуг для проектируемого предприятия, производственно-торговую структуру в зависимости от типа и класса предприятия, которая должна согласоваться с номенклатурой проектируемых услуг, разрабатывает или оптимизирует ассортимент продукции;

- составляет научно обоснованное меню для разного контингента потребителей;

- определяет потребность предприятия в сырье, полуфабрикатах, материалах, оборудовании, инвентаре, топливе, посуде, определяет возможных поставщиков и разрабатывает рациональные формы поставок;

- разрабатывает новые кулинарные изделия или прогрессивные, конкурентоспособные технологии производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, разрабатывает на них нормативно техническую документацию;

- обеспечивает рациональную организацию технологических процессов на проектируемом предприятии питания и в специализированных цехах по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывает и обосновывает меры по научной организации режимов труда и отдыха для работников каждого цеха и отделения;

- определяет и разрабатывает методы и формы обслуживания потребителей и дает их характеристику в виде схемы организации повседневного обслуживания потребителей;

- внедряет ресурсосберегающие технологии производства продукции на проектируемом предприятии, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических, сырьевых и материальных ресурсов;

-проводит технологические, инженерно-технические расчеты, составляет поэтажные планы предприятия с расположением оборудования, инженерно-технического оснащения;

- вырабатывает рациональное решение объемно-планировочных схем и конструктивных элементов проектируемых зданий или предлагает схемы реконструкции элементов имеющихся зданий;

- разрабатывает меры по обеспечению охраны труда и противопожарной безопасности на предприятии;

- учитывает требования к обеспечению экологической чистоты продукции и безопасной работы предприятия для окружающей среды;

- определяет экономическую эффективность работы проектируемого или реконструируемого предприятия;

- широко использует в работе над выпускной квалификационной работой компьютерную технику.

Каждая глава ВКР, а также другие ее структурные части (введение, заключение, список литературы, приложение) должны начинаться с новой страницы. Таблицы и рисунки должны быть обязательно описаны.

В результате оформления работы необходимо написать Заключение – краткое изложение полученных собственных результатов (анализа, экспериментальных данных, рекомендаций), видение перспектив и т.д. Выводы представляют собой краткие результаты по поставленным задачам

«Технико-экономическое обоснование» включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого предприятия.

В разделе «Организационно-технологические расчеты» студент приводит:

- расчет производственной программы предприятия (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 720 с.);

-расчет сырья, складских помещений; заготовочных цехов; доготовочных цехов;

- составление и описание технологических схем;

-организации производства;

-организацию обслуживания.

Дипломник дает краткую характеристику рассматриваемого сырья и вспомогательных материалов. Делает всесторонний анализ существующих технологических схем, предлагает мероприятия по совершенствованию существующих схем и обосновывает выбранную. С учетом предлагаемых мероприятий дипломник составляет технологическую схему и приводит ее в векторном (структурном) виде.

Складские помещения рассчитывают по удельной нагрузке на 1 м² площади пола. Кроме охлаждаемых помещений студенты рассчитывают кладовые сыпучих продуктов и овощей. Для расчёта площади складских помещений используют данные, приведённые в сводной продуктовой ведомости.

Структуру складской группы помещений для различных типов предприятий общественного питания (ПОП) определяют в соответствии со строительными нормами и правилами для данного вида предприятия.

При проектировании складских помещений учитывают следующие требования:

Высота охлаждаемых камер в чистоте должна составлять не менее 2,4 м, но не более 3,3 м. Хранение продуктов осуществляется на подтоварниках и стеллажах. Складские помещения вместе с загрузочной необходимо располагать со стороны хозяйственного двора. Складские помещения, комната кладовщика должны быть максимально приближены к загрузочной. Складские помещения должны располагаться единым блоком и не должны быть проходными. В случае размещения складских помещений и производственных помещений на разных этажах следует предусмотреть связь между ними (лифт, лестница).

Охлаждаемые камеры следует располагать единым блоком. Минимальный размер камеры в плане 2,1х2,4 м. Вход в группу камер следует предусмотреть через тамбур – шлюз. Ширина тамбура – не менее 1,6 м, ширина дверей – не менее 1 м.

Кладовые овощей по возможности следует располагать у наружной стены со стороны хоздвора без естественного освещения.

Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры не следует располагать под моечными и санузлами, а также под производственными помещениями, имеющими трапы.

Рядом с охлаждаемыми помещениями, а также под ними не следует размещать котельные, бойлерные, душевые, санузлы. Камеру пищевых отходов с тамбуром следует проектировать на первом этаже здания с выходом через тамбур наружу и в помещение (коридор) предприятия общественного питания.

Для хранения сухих продуктов необходимо предусмотреть сухое хорошо вентилируемое помещение.

Расчёт заготовочных и доготовочных цехов сводится к составлению производственной программы цеха, определению численности производственных работников, расчёту и подбору всех видов оборудования, площади цеха.

В разделе «Организация обслуживания посетителей» дается обоснование выбора номенклатуры услуг, предоставляемых потребителям на предприятии; рассматриваются методы и формы обслуживания потребителей, используемых в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, помещения для потребителей и их оснащение; характеристика столовой посуды, приборов и белья, информационное обеспечение процесса обслуживания, прогрессивные формы обслуживания. При описании организации производственного контроля и качества блюд, напитков и изделий учитывают все этапы, связанные с производством кулинарной продукции, рассматривается классификация показателей качества продукции, в том числе и кулинарной продукции общественного питания, уделяется внимание анализу факторов повышения качества, принципам, функциям и особенностям создания комплексной системы управления качеством.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)

