Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 27.08.2024 13:15:00
Уникальный программный ключ:
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	**Б1.О.29 Проектирование предприятий общественного питания**
по направлению подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
по профилю подготовки (специализации)	Технология продуктов общественного питания
квалификация (степень) выпускника	бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	2024

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 кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания, Кандидат технических наук	Подписано простой ЭП 08.08.2024	Колотий Татьяна Борисовна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

26.08.2024	Подписано простой ЭП 26.08.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

26.08.2024	Подписано простой ЭП 26.08.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

23.08.2024	Подписано простой ЭП 23.08.2024	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – формирование теоретических и практических знаний по организации 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 «Проектирование предприятий общественного питания» находится в обязательной 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):

ОПК-4.2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
ОПК-5.1	Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания
ОПК-5.4	Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПКУВ-8.2	Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

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.
		Эк	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	34	34	0.35	35.65	40	**144**	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	10	10	0.35	8.65	115	**144**	4

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

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5	Общие положения организации проектирования.	1	2		2				5		Составление плана-конспекта
5	Основные направления проектирования и реконструкции пред-приятий общественного питания в современных условиях.	2	2		2				5		Обсуждение докладов
5	Основные принципы организации проектирования, типовые и индивидуальное проектирование.	3	2		2				4		Составление плана-конспекта
5	Состав и содержание проекта. Нормативно-техническая документация	4	2		2				5		Обсуждение докладов
5	Система автоматизации проектирования	5	2		2				5		Составление плана-конспекта
5	Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования	6	2		2				5		Обсуждение докладов
5	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.	7	2		2				4		Составление плана-конспекта
5	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	8	2		2				5		Обсуждение докладов
5	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	9	2		2				4		Составление плана-конспекта
5	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях	10	2		2				4		Обсуждение докладов
5	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при санаториях и пансионатах.	11	2		2				5		Составление плана-конспекта
5	Проектирование заготовочных предприятий.	12	2		2				5		Обсуждение докладов
5	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и	13	4		4				5		Составление плана-конспекта

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	работающих на сырье.										
5	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	14	2		2				5		Обсуждение докладов
5	Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.	15	2		2				5		Составление плана-конспекта
5	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.	16	2		2				5		Обсуждение докладов
5	Промежуточная аттестация.	17					0,35	35,65			Экзамен в устной форме
	ИТОГО:		**34**		**34**		**0.35**	**35.65**	**40**		

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	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Основные принципы организации проектирования, типовые и индивидуальное проектирование.	2		2				30	
	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.	2		2				30	
	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	2		2				30	
	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.	2		2				30	
	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.	2		2				31	
	Промежуточная аттестация.					0,35	8,65		
	ИТОГО:	**10**		**10**		**0.35**	**8.65**	**115**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Проектирование 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
	Общие положения организации проектирования.	2			Проектирование представляет собой взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений.	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать	, Лекция-беседа

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
							производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать	

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
							нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Основные направления проектирования и реконструкции пред-приятий общественного питания в современных условиях.	2			Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий питания. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический	, Лекция-беседа

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
							контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	

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
							документацию в условиях производства продукции питания.	
	Основные принципы организации проектирования, типовые и индивидуальное проектирование.	2	2		Различают проекты типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также для реконструкции существующих предприятий.	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	Лекция-беседа

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
							установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	

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
	Состав и содержание проекта. Нормативно-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»).	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по	, Лекция-беседа

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
							производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Система автоматизации проектирования	2			Комплексная программа по автоматизации проектных работ	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания,	, Лекция-беседа

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
					предусматривает наращивание уровня их автоматизации, который определяется следующими компонентами: используемой технической базой, программным и информационным обеспечением, организацией работ, которые должны быть тесно увязаны в систему автоматизированного проектирования (САПР). Система САПР.		основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать	

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
							нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования	2			Функциональная структура предприятий общественного питания. Основные функции. Классификация предприятий	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических	, Лекция-беседа

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
					общественного питания. Функциональные группы помещений. Состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства.		процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	

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
							документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.	2	2		В технико-экономическом обосновании (расчетах) приводят сметную стоимость строительства и дают общую оценку экономической целесообразности и хозяйственной необходимости	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических	, Лекция-беседа

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
					предприятия. По утвержденным ТЭО составляют задание на проектирование. Состав и его содержание регламентированы инструкцией о составе, порядке разработки, согласования и утверждения проектно-сметной документации на строительство предприятий, зданий и сооружений.		процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть:	

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
							способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	2	2		Предприятия общественного питания рекомендуется размещать на территории микрорайонов, жилых районов и комплексов, жилых кварталов (предприятия общественного питания местного значения); в центре города, общественных центрах	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения,	, Лекция-беседа

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
					планировочных районов (зон), городских административно-деловых, спортивных, культурных центрах, местах концентрации населения, связанной с большими транспортными потоками, крупными торговыми, культурными и просветительными предприятиями (универмаги, музеи, театры, дворцы культуры и т. п), вблизи крупных транспортных узлов (предприятия городского значения)		современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические	

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
							процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	2			Выбор типа общедоступного предприятия общественного питания осуществляется на основе изучения потребительского спроса потенциального контингента потребителей. Проектирование и строительство общедоступных предприятий общественного питания	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную	, Лекция-беседа

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
					осуществляют на основе СНиП 2.07.01-89 «Планировка и застройка городов, поселков и сельских населенных пунктов. Нормы проектирования».		документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью	

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
							разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях	2			При проектировании предприятий общественного питания при производственных предприятиях и учреждениях руководствуются СНиП 2.09.04—87 «Административные и бытовые здания. Нормы проектирования».	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по	, Лекция-беседа

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
							производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию	

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
							технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при санаториях и пансионатах.	2			При домах отдыха, пансионатах, мотелях (гостиницах для авто-туристов), кемпингах (лагерях для автотуристов), туристических базах и приютах и летних городках отдыха предусматривают столовые. Вместимость залов столовых домов отдыха должна соответствовать общему числу отдыхающих из расчета 100%-ного обеспечения их питанием при однократной оборачиваемости мест; в стловых при остальных учреждениях отдыха - 50	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную,	, Лекция-беседа

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
					% отдыхающих при двукратной оборачиваемости мест.		техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	

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
							различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Проектирование заготовочных предприятий.	2			Производственная программа заготовочных предприятий (фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи, предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий) характеризуется объемом перерабатываемого сырья (мощностью) или объемом выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции (в ассортименте в сутки или в основную смену в тоннах или тысячах штук) для комплексного снабжения сети доготовочных предприятий и магазинов кулинарии выпускаемой продукцией.	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях	, Лекция-беседа

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
							производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять	

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
							организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.	4	2		Производственная программа заготовочного и доготовочного предприятия. Составление расчетного меню. Виды меню. Расчет расхода сырья по физиологическим нормам. Расчет расхода сырья по меню. Составление сводной продуктовой ведомости. Расчет площадей складских помещений. Производственная программа заготовочного и доготовочного цехов. Определение режима работы цеха.	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять	, Лекция-беседа

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
							технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными	

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
							методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	2			Планировочные решения помещений, групп помещений. Схемы взаимосвязи помещений. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий питания. Планировочные схемы заготовочных и доготовочных предприятий. Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий.	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания,	, Лекция-беседа

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
							разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических	

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
							процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.	2			Расчет и подбор теплового механического, вспомогательного, холодильного оборудования. Расчет площадей производственный, служебных, бытовых и технических помещений	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию	, Лекция-беседа

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
							технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой	

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
							продукции, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.	2	2		Предприятия общественного питания по своему градостроительному положению могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, быть пристроенными к зданиям иного назначения при обособленности всех групп помещений, быть встроенными в здания иного назначения при совмещении некоторых групп помещений предприятия с аналогичными группами помещений этих зданий.	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания, документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	, Лекция-беседа

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
							различного назначения; организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, способностью организовывать документооборот по	

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
							производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	ИТОГО:	**34**	**10**					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
5	Общие положения организации проектирования.	Состав и содержание проекта.	2		
5	Основные направления проектирования и реконструкции пред-приятий общественного питания в современных условиях.	Составление производственной программы	2	2	
5	Основные принципы организации проектирования, типовые и индивидуальное проектирование.	Расчет основных параметров проектирования предприятий общественного питания и принципы их размещения	2		
5	Состав и содержание проекта. Нормативно-техническая документация	Обоснование выбора типа предприятия и расчет количества мест в торговом зале.	2		
5	Система автоматизации проектирования	Составление расчетного меню	2	2	
5	Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования	Расчет расхода сырья. Составление сводной продуктовой ведомости.	2		
5	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.	Подбор технико-экономического обоснования проекта предприятия	2		
5	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	Проектирование складских помещений	2		
5	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	Технологический расчет и подбор механического оборудования доготовочного цеха	2		
5	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях	Технологический расчет и подбор теплового оборудования доготовочного цеха	2		
5	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при санаториях и пансионатах.	Технологический расчет и подбор холодильного оборудования доготовочного цеха	2		
5	Проектирование заготовочных предприятий.	Расчет складских групп помещений	2	2	
5	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.	Разработка проекта овощного цеха	2		
5	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	Разработка проекта холодного цеха	2	2	
5	Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.	Разработка проекта горячего цеха	4	2	
5	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного	Компоновка предприятия общественного питания	2		

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	питания.				
	ИТОГО:		**34**	**10**	

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)

Учебным планом не предусмотрено

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
	Общие положения организации проектирования.	Обсуждение докладов	1 неделя	4		
	Основные направления проектирования и реконструкции пред-приятий общественного питания в современных условиях.	Составление плана-конспекта	2 неделя	5		
	Основные принципы организации проектирования, типовые и индивидуальное проектирование.	Обсуждение докладов	3 неделя	5	30	
	Состав и содержание проекта. Нормативно-техническая документация	Составление плана-конспекта	4 неделя	5		
	Система автоматизации проектирования	Обсуждение докладов	5 неделя	4		
	Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования	Составление плана-конспекта	6 неделя	5		
	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.	Обсуждение докладов	7 неделя	5	30	
	Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	Составление плана-конспекта	8 неделя	5		
	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	Обсуждение докладов	9 неделя	5		
	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях	Составление плана-конспекта	10 неделя	4	30	
	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при санаториях и пансионатах.	Обсуждение докладов	11 неделя	4		
	Проектирование заготовочных предприятий.	Составление плана-конспекта	12 неделя	5		
	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.	Обсуждение докладов	13 неделя	5	31	
	Планировочные решения помещений в	Составление плана-конспекта	14	5		

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
	соответствии с их функциональным назначением.		неделя			
	Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.	Обсуждение докладов	15 неделя	5		
	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.	Составление плана-конспекта	16 неделя	5	30	
	ИТОГО:			**40**	**115**	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	25.11.2024, МГТУ	Проектирование предприятий общественного питания для студентов	Лекция-презентация	Колотий Т.Б.	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКУВ-8.2;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Экономика и организация производства : методические указания по выполнению курсовой работы для студентов специальности № 260501 "Технология продуктов общественного питания" / ФГБОУ ВПО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. эконом. теории и мировой экономики ; [сост.: Э.К. Тхакушинов, Э.А. Хачемизова]. - Майкоп : Качество, 2013. - 19 с. - Гриф: Допущено Министерством образования и науки Республики Адыгея. - Прил.: с. 16-17. - Библиогр.: с. 15 (11 назв.). - ISBN 978-5-9703-0415-0	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000048002&DOK=036C50&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538549	https://urait.ru/bcode/538549
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. - 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
Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ЭБС Знаниум. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=431813
Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 304 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/24076.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-985-06-2209-9	http://www.iprbookshop.ru/24076.html
Проектирование, строительство и инженерное оборудование консервных предприятий : учебник для вузов / Г. И. Касьянов, А. В. Кочерга, М. А. Кожухова, Э. Ю. Мишкевич ; ответственный редактор Г. И. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 193 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14013-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/bcode/543917

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 согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.			
24	46		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
ОПК-5.1 Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания			
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
24	46		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
ОПК-5.4 Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов			
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
5	7		Товароведение продовольственных товаров
24	46		Учебная практика
24	46		Ознакомительная практика
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
5	7		Товароведение продовольственных товаров
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7	9		Лечебно-профилактическое питание
24	46		Ознакомительная практика
24	46		Учебная практика
4	5		Современные формы обслуживания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
68	79		Производственная практика
4	5		Модуль получения квалификации "Официант"
6	7		Технологическая практика

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
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.4 Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.					
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.1 Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания					
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических	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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.					
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.4 Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
и классов					
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.1 Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания					
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.			навыков допускаются пробелы	навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.4 Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.			небольшие ошибки		
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.1 Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания					
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	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
производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.			пробелы		
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.4 Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
Знать: современные технологии	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.			пробелы знания		
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять технологические процессы	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.1 Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания					
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции	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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.					
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации.
2. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
3. Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
4. Разработка графика работы горячего цеха.
5. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
6. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
7. Технико-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
8. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
9. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
10. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
11. Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
12. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования. Методика расчета численности заготовочных цехов.
13. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования. Методика расчета производственных столов.
14. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
15. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
16. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
17. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.
18. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
19. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
20. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.
21. Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
22. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
23. Методика расчета механизированных поточных линий для овощного цеха.
24. Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
25. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.
26. Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
27. Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.
28. Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
29. Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.
30. Требования, предъявляемые к проектированию обеденных залов. Оборудование, его расстановка.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

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
Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538549	https://urait.ru/bcode/538549
Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 304 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/24076.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-985-06-2209-9	http://www.iprbookshop.ru/24076.html
Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=257642. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-00699-9	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. - 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

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538548	https://urait.ru/bcode/538548
Проектирование, строительство и инженерное оборудование консервных предприятий : учебник для вузов / Г. И. Касьянов, А. В. Кочерга, М. А. Кожухова, Э. Ю. Мишкевич ; ответственный редактор Г. И. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 193 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14013-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543917	https://urait.ru/bcode/543917

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://mkgtu.ru/ - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.government.ru - Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: http://elibrary.ru/ - Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: // http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: http://window.edu.ru/ - Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – http://docs.cntd.ru/

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

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины "Проектирование предприятий общественного питания"

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Общие положения организации проектирования.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа		
У				ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Основные принципы организации	**по источнику знаний:** лекция,	Изучение нового	Устная речь, учебники, учебные	ОПК-5 - Способен организовывать и

проектирования, типовые и индивидуальное проектирование.	чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	пособия, книги, тестовые задания	контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Состав и содержание проекта. Нормативно-техническая документация	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Система автоматизации проектирования	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную,

				техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях,	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление,	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

учебных заведениях	проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при санаториях и пансионатах.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Проектирование заготовочных предприятий.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПКУВ-8 - Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины "Проектирование предприятий общественного питания"

№ раздела	Наименование практических работ	Методы обучения	Способы (формы)	Средства обучения

дисциплины			обучения	
Общие положения организации проектирования.	Состав и содержание проекта.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, экзамен
Основные направления проектирования и реконструкции пред-приятий общественного питания в современных условиях.	Составление производственной программы	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклад, круглый стол, экзамен
Основные принципы организации проектирования, типовые и индивидуальное проектирование.	Расчет основных параметров проектирования предприятий общественного питания и принципы их размещения	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Состав и содержание проекта. Нормативно-техническая документация	Обоснование выбора типа предприятия и расчет количества мест в торговом зале.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, доклады, круглый стол, экзамен
Система автоматизации проектирования	Составление расчетного меню	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен

Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования	Расчет расхода сырья. Составление сводной продуктовой ведомости.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, круглый стол, экзамен
Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.	Проектирование складских помещений	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания.	Технологический расчет и подбор механического оборудования доготовочного цеха	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	Технологический расчет и подбор теплового оборудования доготовочного цеха	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях	Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования доготовочного цеха	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен

Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при санаториях и пансионатах.	Технологический расчет и подбор холодильного оборудования доготовочного цеха	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Проектирование заготовочных предприятий.	Расчет складских групп помещений	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.	Компоновка предприятия общественного питания	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	Разработка проекта овощного цеха	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.	Разработка проекта холодного цеха	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, тесты, реферат, доклады, экзамен
Общие принципы объемно-	Разработка проекта	**по источнику знаний:** лекция, чтение,	Изучение нового учебного	Контрольная работа, тесты,

планировочных решений предприятий общественного питания.	горячего цеха	конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	материала, контроль знаний, самостоятельная работа	реферат, доклады, экзамен

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
Autodesk AutoCAD Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - 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. 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/
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. https://cyberleninka.ru/

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

Название
Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . – URL: https://www.pitportal.ru/. – Текст: электронный.Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технологу общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. http://www.pitportal.ru/
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферопль, 1999. - . – URL:

Название
https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html. - Текст: электронный.На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html
HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . – URL: http://www.horeca.ru/. – Текст: электронный.HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. http://www.horeca.ru/

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)	