ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель департамента ПБТ
_____ В.Б. Чмыхалова
«29» января 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование предприятий общественного питания»

направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):
«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,
2025

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент _____ Ефимов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«29» января 2025 г., протокол № 7.1

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«29» января 2025 г. _____ Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» ставит своей целью формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения задач производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Основные задачи дисциплины – сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков проектирования предприятий общественного питания, методов расчета технологических процессов и оборудования.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций

– способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-4);

– способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-7).

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ПК-4	способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового	**ИД – 1 ПК-4** Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: – виды технической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии	З(ПК-4)1
		ИД – 2 ПК-4 Умеет вести основные технологические процессы	Уметь: – осуществлять выбор и обоснование	У(ПК-4)1

	изготовления и специализированных пищевых продуктов	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	технологической схемы производства; – применять требования охраны труда, производственной санитарии, противопожарных мер	У(ПК-4)2
		ИД – 3 пк-4 Владеет навыками ведения основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеть: – навыками материальных, энергетических расчетов, расчета оборудования; – навыками компоновки производственного участка; – навыками работы с нормативными документами, регламентирующими санитарно-технические требования, требования охраны труда, противопожарных мер	В(ПК-4)1 В(ПК-4)2 В(ПК-4)3
ПК-7	способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и	**ИД–1пк-7** Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: – требования к размещению зданий и сооружений; – конструктивные схемы зданий предприятий общественного питания; – основные требования к качеству сырья, готовой продукции, тары и вспомогательных материалов; – состав и оборудование бытовых помещений; – требования к территории и к размещению наземных и подземных инженерных сетей, к подъездным путям; – требования охраны труда и производственной санитарии	З(ПК-7)1 З(ПК-7)2 З(ПК-7)3 З(ПК-7)4 З(ПК-7)5 З(ПК-7)6
		ИД–2пк-7 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового	Уметь: – осуществлять технико-экономическое обоснование проектирования;	У(ПК-7)1

	специализированных пищевых продуктов	коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	– обосновывать выбор строительных материалов и изделий; – осуществлять выбор и обоснование технологической схемы производства; – производить расчет санитарно-бытовых помещений; – применять требования охраны труда, производственной санитарии, противопожарных мер	У(ПК-7)2 У(ПК-7)3 У(ПК-7)4 У(ПК-7)5
		ИД–3пк-7 Владеет навыками применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеть: – навыками материальных, энергетических расчетов, расчета оборудования; – навыками компоновки производственного участка; – навыками работы с нормативными документами, регламентирующими санитарно-технические требования, требования охраны труда, противопожарных мер	В(ПК-7)1 В(ПК-7)2 В(ПК-7)3

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений, в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин, как «Процессы и аппараты», «Введение в технологию продуктов питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности». Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по заочной форме

Наименование тем	**Всего часов**	**Контактная работа**	**Контактная работа по видам учебных занятий**				**Самостоятельная работа**	**Формы текущего контроля**	**Итоговый контроль знаний по дисциплине**
			Лекции	**Практические занятия**	**Лабораторные работы**	**СРП**			
Тема 1: Общие положения проектирования предприятий общественного питания	**17**	***2***	2				15	Контрольная работа	
Тема 2: Технологическое проектирование	**23**	***8***	4	4			15	Контрольная работа	
Тема 3: Общестроительное проектирование	**21**	***6***	2	4			15	Контрольная работа	
Тема 4: Санитарно-техническое проектирование	**25**	***8***	2	6			17	Контрольная работа	
Тема 5: Генеральный план предприятия	**17**	***2***	2				15	Контрольная работа	
Тема 6: Методы и средства промышленной экологии	**16**	***1***	1				15	Контрольная работа	
Тема 7: Охрана труда, производственная санитария, противопожарные меры	**16**	***1***	1				15	Контрольная работа	
Экзамен	**9**								9
Всего	**144**	**28**	**14**	**14**			**107**		**9**

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (***5 курс заочной формы обучения)***

Наименование вида учебной нагрузки	Итого часов
Лекции	14
Лабораторные занятия	–
Практические занятия	14
Самостоятельная работа	107
Курсовая работа	–
Экзамен	9
Зачет	–
Итого в зачетных единицах	4
Итого часов	**144**

4.2. Описание содержания дисциплины

Лекция 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания.

Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания: технико-экономическое обоснование проекта, проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях, проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.

Маркетинговые исследования по вопросам реализации услуг общественного питания, экономические показатели работы предприятия, задание на проектирование – основание для выполнения проектных работ.

Лекция 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Рассматриваемые вопросы

Проектирование предприятия общественного питания: производственная программа предприятия, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов, производственная программа и режим работы цеха, расчет численности работников производства и зала.

Материальные расчеты: расчет движения сырья и полуфабрикатов по этапам технологического процесса.

Практическое занятие 1.–2. Основы технологических расчетов. Решение задач на определение расхода сырья, выхода готовой продукции, определение массы отходов от разделки рыбы.

Выполнение практической работы и защита работы в диалоговом режиме.

Примеры заданий:

1. На разделку на филе направлено 20 кг минтая-сырца. Используя нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции, определить массу отходов и полученного в результате разделки филе.
2. На приготовление фарша направлено 46,4 кг кеты-сырца. Используя нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции, определить массу отходов и полученного фарша.
3. На потрошение направлено 15,8 кг трески-сырца. Используя нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции, определить массу отходов и потрошеной рыбы.

Лекция 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Рассматриваемые вопросы

Расчет и подбор технологического оборудования: расчет количества машин и аппаратов непрерывного и периодического действия.

Расчет и подбор технологического оборудования: расчет несерийного и вспомогательного оборудования, теплоэнергетические расчеты.

Поверочные расчеты теплового оборудования.

Общие положения компоновки предприятий общественного питания и технологических участков: расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений, оценка технического уровня проектируемого предприятия.

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением: помещения для приема и хранения продуктов, производственные помещения, помещения для потребителей, служебные, бытовые и технические помещения, подсобные помещения.
Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания: общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания, объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания, особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.

Лекция 4. ОБЩЕСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ
Рассматриваемые вопросы
Основы промышленного строительства: основные параметры зданий и помещений производственных цехов; каркасные здания; габаритные и конструктивные схемы зданий; размещение вспомогательных помещений в зданиях; элементы производственных и вспомогательных зданий.
Использование типовых конструкций и проектов; типы фундаментов, фундаментных балок, стен зданий; оконные заполнения, двери, ворота, перегородки; перекрытия и покрытия, водостоки, лестницы, лестничные клетки, марши, площадки и перила; полы производственных зданий.

Практическое занятие 3.–4. Изучение основных требований и подходов к проектированию безопасных производств.
Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Лекция 5. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ
Рассматриваемые вопросы
Санитарно-техническое проектирование: состав и оборудование бытовых помещений в зависимости от группы производственных процессов и климатического района строительства; гардеробные, душевые, умывальные, уборные.
Санитарно-техническое проектирование: расчет бытовых помещений и устройств.

Практическое занятие 5. Расчет санитарно-бытовых помещений на предприятии.
Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическое занятие 6. Расчет расхода воды на санитарно-гигиенические нужды.
Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическое занятие 7. Изучение устройства и работы оборудования систем отопления.
Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Лекция 6. ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРЕДПРИЯТИЯ
Рассматриваемые вопросы
Генеральный план предприятия: требования к размещению зданий и сооружений; требования к территории и к размещению наземных и подземных инженерных сетей, к подъездным путям; плотность застройки.

Лекция 7. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ПРОМЫШЛЕННОЙ ЭКОЛОГИИ
Рассматриваемые вопросы
Способы устройства систем очистки сточных вод и воздуха предприятий.

ОХРАНА ТРУДА, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ, ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ МЕРЫ

Рассматриваемые вопросы

Техника безопасности.

Производственная санитария.

Противопожарные меры.

СРС по дисциплине. Проработка теоретического материала, подготовка к контрольной работе.

Перечень вопросов к контрольной работе

Требования к ТЭО.

Маркетинговые исследования по вопросам реализации услуг общественного питания.

Принципы и способы разработки задания на проектирование.

Виды проектных работ.

Методы, способы и стадии проектирования.

Принципы компоновки технологического оборудования.

Тупиковые и кольцевые системы водоснабжения.

Фонари промышленных зданий.

Системы вентиляции.

Системы отопления

Системы очистки сточных вод предприятий отрасли.

Системы очистки воздуха предприятий отрасли.

Порядок расчета производственной мощности предприятия

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

– проработку (изучение) материалов лекций;

– чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;

– подготовку к практическим занятиям;

– подготовку к контрольной работе;

– подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (экзамен).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к практическим занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Состав и содержание проекта.
2. Функциональная структура предприятий общественного питания.
3. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания
4. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях.

5. Проектирование предприятий общественного питания при административных учреждениях и учебных заведениях.

6. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.

7. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.

8. Маркетинговые исследования по вопросам реализации услуг общественного питания, экономические показатели работы предприятия, задание на проектирование – основание для выполнения проектных работ

9. Механические свойства материалов.
10. Минеральные вяжущие вещества.
11. Гидравлические вяжущие вещества.
12. Бетон, железобетон и растворы.
13. Битумные и дегтевые материалы.
14. Изоляционные материалы.
15. Строительные растворы.
16. Строительные металлы.
17. Лесные материалы.
18. Изделия из лесоматериалов. Защита древесины от гниения и возгорания.
19. Каменные материалы.
20. Материалы и изделия на основе полимеров.
21. Требования к зданиям при их проектировании.
22. Унификация и типизация зданий.
23. Конструктивные схемы зданий и их основные элементы.
24. Основания и фундаменты.
25. Фундаменты специальных сооружений.
26. Железобетонные каркасы зданий и сооружений.
27. Металлические каркасы зданий и сооружений.
28. Опоры зданий и сооружений.
29. Стены из крупных панелей.
30. Стены из крупных блоков, кирпича и бетона.
31. Перегородки зданий.
32. Сборные железобетонные перекрытия.
33. Монолитные железобетонные перекрытия.
34. Полы зданий предприятий общественного питания.
35. Крыши зданий предприятий общественного питания.
36. Фонари зданий предприятий общественного питания.
37. Лестницы зданий предприятий общественного питания.
38. Окна зданий предприятий общественного питания.
39. Двери и ворота зданий предприятий общественного питания.
40. Стадии проектирования и проектно-сметная документация.
41. Отопление предприятий общественного питания.
42. Вентиляция предприятий общественного питания.
43. Водоснабжение предприятий общественного питания.
44. Канализация зданий предприятий общественного питания.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Ковалевский В. И. Проектирование технологического оборудования и линий: учеб. пособие. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 320 с. (35 экз.).

Дополнительная литература

2. Гавриленков А.М., Рудыка Е.А. Оборудование для очистки воздушных выбросов и сточных вод пищевых предприятий. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 120 с.

3. Зайчик Ц.Р., Драгилев А.И., Федоренко В.Н. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств: учеб. пособие. – М.: ДеЛипринт, 2004. – 152 с. (15 экз.).

4. Малова Н.Д. Системы вентиляции и кондиционирования. Рекомендации по проектированию для предприятий пищевой промышленности. – М.: ТермоКул, 2005. – 304 с. (10 экз.).

5. Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н. Основы инженерного строительства и сантехника. – М.: КолосС, 2007. – 198 с. (10 экз.).

6. Чмыхалова В.Б. Основы промышленного строительства: учебно-методическое пособие для специальности 260302.65 «Технология рыбы и рыбных продуктов» и направления 260100.62 «Технология продуктов питания» очной и заочной форм обучения. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2008. – 95 с.

Методические указания по дисциплине

7. Ефимов А.А., Ефимова М.В. Проектирование предприятий общественного питания: методические указания к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания: учебник. – М.: КолосС, 2006. – 247 с.: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1734838809&tld=ru&lang=ru&name=Проектирование%20предприятий%20общественного%20питания-УЧЕБНИК.pdf&text=

2. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.edu.ru

3. СН 124-72. Указания по строительному проектированию предприятий, зданий и сооружений пищевой промышленности: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://standartgost.ru/g/СН_124-72

4. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.elibrary.ru

5. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx

6. Электронные каталоги АИБС MARKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm

7. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.diss.rsl.ru

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методика преподавания дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (экзамен).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения;

помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического типа включают в себя выполнение работы, оформление отчета в письменном виде, защиту работы в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине включает такие виды работы, как:

– составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;

– составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;

– подготовку к практическим занятиям;

– подготовку к контрольным работам.

В ходе самостоятельной работы обучающийся должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

– электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;

– использование электронных презентаций;

– изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;

– интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

– операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);

– комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

11.3 Перечень информационно-справочных систем

– справочно-правовая система Консультант-плюс http://www.consultant.ru/online

– справочно-правовая система Гарант http://www.garant.ru/online

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают аудиторную доску, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран, интерактивная доска).

Комплект раздаточного материала (технические документы на оборудование). Мультимедиаматериалы: демонстрационные электронные материалы к лекционному курсу.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за _____/_____учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____

(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«___»_____202__ г.

Заведующий кафедрой _____ /_____/