

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:06:02
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
"28" марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>6,7</u> семестрах	

Разработано:

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Писаренко О.Н.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

- получение необходимых теоретических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания;
- получение необходимых практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- ознакомление с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;
- знание типовых, индивидуальных проектов, проектов для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- умение использования в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- овладение методами пространственного размещения оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновки цехов и других помещений;
- умение выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	ИД-1УК-2 Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач.	Осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием.
	ИД-2УК-2 Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта.

	ИД-ЗУК-2 Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями.
ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ИД-1ПК-6 Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники.	Учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия.
	ИД-2ПК-6 Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля*

Объем занятий:	з.е.	Астр.ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	5	135	
Из них аудиторных:	2	54	
Лекций	1	27	
Практических занятий	1	27	
Самостоятельной работы	3	81	
Формы контроля:			
Зачет <u>6</u> семестр			
Зачет с оценкой <u>7</u> семестр			

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции,	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов	Самостоятельная работа
	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	индикаторы		
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6			
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна			
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				

			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	бота, часов
6 семестр							
1	Предмет и задачи дисциплины. Развитие капитального строительства в современных условиях.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				27
2	Организация проектирования и реконструкции.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				
3	Система автоматизированного проектирования (САПР).	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				
4	Основные нормативные документы при проектировании и реконструкции.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				
5	Классификация предприятий общественного питания.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				
6	Последовательность выполнения технологических расчетов.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5	1,5 1,5			
7	Разработка производственной программы предприятия.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5	1,5 1,5			
8	Особенности составления меню	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5	1,5 1,5			
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2}	1,5	1,5 1,5 1,5			

		ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}					
Итого 6 семестр			13,5	13,5			27
7 семестр							
10	Технико-экономические расчеты и технико-экономическое обоснование.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				54
11	Проектирование и размещение предприятий общественного питания.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				
12	Расчетные нормативы проектирования общедоступной сети предприятий общественного питания.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				
13	Расчетные нормативы проектирования закрытых предприятий общественного питания.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5				
14	Разработка производственной программы цехов предприятий питания	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5	1,5 1,5			
15	Расчет теплового оборудования.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5	1,5 1,5 1,5			
16	Технологический расчет и подбор механического и подъемно-транспортного оборудования.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5	1,5 1,5			
17	Планировочные решения производственных помещений, помещений для приема и хранения продуктов, помещений для потребителей, служебных, бытовых, технических и подсобных помещений.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	1,5	1,5 1,5			
18	Общая характеристика общественного питания предприятий общественного питания.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6}	1,5	-			

Сертификат:
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

		ИД-2 _{ПК-6}					
	Итого за 7 семестр		13,5	13,5			54
	Итого за 6,7 семестры		27	27			81

5.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы дис цип лин ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объ ем часо в	Из них практи ческая подгот овка, часов
6 семестр			
1	Предмет и задачи дисциплины. Развитие капитального строительства в современных условиях. Роль проектирования в повышении эффективности капитального строительства. Материально-техническая база общественного питания.	1,5	-
2	Организация проектирования и реконструкции. Самоорганизация и самообразование в области проектирования и реконструкции предприятий питания. Виды проектов на проектирование предприятий общественного питания. Типовое проектирование. Индивидуальное проектирование. Проекты экспериментального проектирования. Проекты реконструкции. Исходные данные для проектирования. Составление технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Подготовка технологического проекта, выполненного проектной организацией. Задание на проектирование. Стадии проектирования. Оценивание результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта. Ведение переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.	1,5	-
3	Система автоматизированного проектирования (САПР). Система автоматизации проектирования. Система автоматизированного проектирования (САПР). Основы проектирования технических систем гибких автоматизированных производств (ГАП). Характеристика Auto CAD (Автокад).	1,5	-
4	Основные нормативные документы при проектировании и реконструкции. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. Технический проект, его содержание. Основные нормативные документы по проектированию предприятий общественного питания, их содержание, роль и значение (СНиП; ВНТП; справочники, рекомендации; нормали).	1,5	-
5	Классификация предприятий общественного питания. Нормативные документы по классификации предприятий общественного питания. Нормативные документы по классификации предприятий общественного питания. Контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции.	1,5	-

Сертификат:
Владелец:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

6	Последовательность выполнения технологических расчетов. Общие требования к выполнению технологических расчетов. Последовательность расчета отдельных помещений по функциональному назначению.	1,5	-
7	Разработка производственной программы предприятия. Общие требования к составлению меню и ассортимента продукции. Разработка производственной программы предприятия. Понятие о производственной программе предприятия. Производственная программа заготовочного предприятия. Производственная программа цеха доработки полуфабрикатов предприятия.	1,5	-
8	Особенности составления меню Общие требования к составлению меню и ассортимента продукции. Характеристика меню. Меню со свободным выбором блюд. Меню специализированных предприятий. Меню обедов на дом. Меню комплексных рационов питания. Меню для столовых с постоянным контингентом.	1,5	-
9	Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по нормам потребления. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по меню расчетного дня. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по дифференцированным нормам. Расчет пищевых отходов.	1,5	-
Итого 6 семестр		13,5	-
7 семестр			
10	Технико-экономические расчеты и технико-экономическое обоснование. Технико-экономические расчеты. Технико-экономическое обоснование проекта.	1,5	-
11	Проектирование и размещение предприятий общественного питания. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на формирование сети.	1,5	-
12	Расчетные нормативы проектирования общедоступной сети предприятий общественного питания. Нормативы проекта заготовочных предприятий. Нормативы проекта общедоступной сети предприятий общественного питания. Нормативы проекта предприятий общественного питания в городах-курортах.	1,5	-
13	Расчетные нормативы проектирования закрытых предприятий общественного питания. Нормативы проекта предприятий при производственных организациях и учреждениях. Нормативы проекта предприятий при учебных заведениях и образовательных школах. Нормативы проекта предприятий при лечебных учреждениях и учреждениях отдыха.	1,5	-
14	Разработка производственной программы цехов предприятий питания Разработка производственной программы цехов, по функциональному	1,5	-
15	Расчет теплового оборудования.	1,5	-

Сертификат:
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Расчет объема котлов. Расчет пароварочных аппаратов. Расчет специализированной аппаратуры. Расчет жарочной аппаратуры.		
16	Технологический расчет и подбор механического и подъемно-транспортного оборудования. Общие требования к расчету. Расчет механического оборудования и поточных линий. Расчет подъемно-транспортного оборудования.	1,5	-
17	Планировочные решения производственных помещений, помещений для приема и хранения продуктов, помещений для потребителей, служебных, бытовых, технических и подсобных помещений. Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений. Технологические требования к проектированию. Производственные помещения. Состав помещений. Технологические требования к проектированию. Схемы взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Правила монтажа оборудования при проектировании. Чтение чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов). Помещения для потребителей служебных, бытовых, технических и подсобных помещений. Состав помещений. Технологические требования к проектированию. Оборудование. Требования научной организации труда к расстановке оборудования. Планировки помещений. Планировки раздаточных.	1,5	-
18	Общие принципы объемно-планировочных решений. Интерьер предприятий общественного питания. Планировка и оснащение предприятий питания. Последовательность разработки объемно-планировочного решения здания. Общие принципы объемно-планировочных решений. Функциональная связь помещений заготовочных предприятий. Планировочные решения заготовочных предприятий. Основные направления реконструкции предприятий.	1,5	-
	Итого за 7 семестр	13,5	-
	Итого	27	-

5.3 Наименование лабораторных работ

Не предусмотрено учебным планом

5.4 Наименование практических занятий

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
6 семестр			
6,7,8	Определение числа потребителей и количества блюд, реализованных в зале Сделать расчет вместимости зала по индивидуальному заданию преподавателя. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
6,7,8	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сделать расчет вместимости зала по индивидуальному заданию преподавателя. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
9	Составление сырьевых ведомостей холодных блюд	1,5	-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Расчет сырья по нормативному источнику – сборнику рецептов. Ответить на контрольные вопросы.		
9	Составление сырьевых ведомостей первых горячих блюд Расчет сырья по нормативному источнику – сборнику рецептов. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
9	Составление сырьевых ведомостей вторых горячих блюд Расчет сырья по нормативному источнику – сборнику рецептов. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
9	Составление сырьевых ведомостей сладких блюд и горячих напитков Расчет сырья по нормативному источнику – сборнику рецептов. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
9	Составление сырьевых ведомостей мучных изделий Расчет сырья по нормативному источнику – сборнику рецептов. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
9	Составление итоговой сырьевой ведомости Расчет сырья по нормативному источнику – сборнику рецептов. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
9	Расчет общей стоимости сырья, полуфабрикатов и продуктов за день работы общедоступной столовой Изучение ценовой категории рынка. Расчет общей стоимости сырья, полуфабрикатов и продуктов за день работы общедоступной столовой. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
Итого за 6 семестр		13,5	-
7 семестр			
14	Разработка производственной программы горячего цеха, расчет производственных работников горячего цеха Методика расчета производственной программы и количество работников горячего цеха. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
14	Составление таблиц реализации готовой продукции Методика расчета таблиц реализации блюд горячего цеха. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
15	Расчет варочной аппаратуры – пищевых котлов Расчет варочной аппаратуры (объем котлов для варки бульонов, первых блюд, вторых блюд и гарниров). Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
15	Построение графика работы котлов в горячем цехе Методика построения графика работы котлов в горячем цехе. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
15	Расчет жарочной аппаратуры – плит, пароконвектомата Методика расчета количество плит горячего цеха, пароконвектоматов в соответствии с различными технологическими способами обработки продукции. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
16	Расчет механического и холодильного оборудования Методика расчета механического и холодильного оборудования в соответствии с процессами, осуществляемыми в горячем цехе. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
16	Расчет механического и холодильного оборудования горячего цеха Методика расчета механического и холодильного оборудования для горячего цеха. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

17	Определение полезной и общей площади горячего цеха Методика расчета полезной и общей площадей горячего цеха. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
17	Компоновочное решение горячего цеха Графическое изображение плана горячего цеха. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
	Итого за 7 семестр	13,5	-
	Итого	27	-

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора (ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр					
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	Подготовка к практическим занятиям №1-9	Отчет (письменный)	2,43	0,27	2,7
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	Собеседование	21,87	2,43	24,3
Итого за 6 семестр			24,3	2,7	27
7 семестр					
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	Подготовка к практическим занятиям №10-18	Отчет (письменный)	2,43	0,27	2,7
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	Самостоятельное изучение литературы по темам №10-18	Собеседование	46,17	5,13	51,3
Итого за 7 семестр			48,6	5,4	54
Отого 6,7 семестры			72,9	8,1	81

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективные результаты обучения. ФОС включает в себя:

файл: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

подпись: Шебухова Татьяна Александровна

Документ подписан
Электронной подписью

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум – М.: Дашков и К°, 2020. – 144 с.

2. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. – 560 с.

3. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

4. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 129 с. - Прил.: с. 115-128. - Библиогр.: с. 113-114

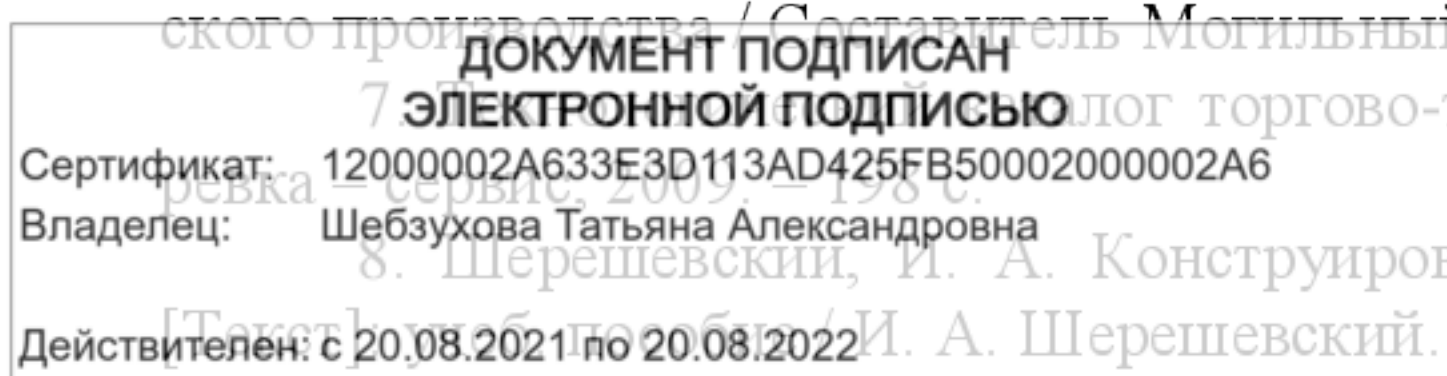
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

7. Проектирование предприятий общественного питания: учеб.-метод. пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 129 с. - Прил.: с. 115-128. - Библиогр.: с. 113-114

8. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст] : учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – М.: Сухарева, 2009. – 198 с.

9. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст] : учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – М.: Сухарева, 2009. – 198 с.



– 168 с.: ил. 8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология и организация ресторанного дела // Писаренко О.Н./ Пятигорск.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология и организация ресторанного дела // Писаренко О.Н./ Пятигорск.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.suharevka.ru> – Сайт технологического оборудования
2. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
3. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
4. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
5. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На практических занятиях студенты представляют выполненные расчеты, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры; доска учебная; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование; переносной проектор; переносной экран.
Лабораторные занятия	Лаборатория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Переносной ноутбук; переносной проектор; доска.

Сертификат:
Владелец:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.
------------------------	---

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022