

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:23:34

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

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Проектирование предприятий общественного питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

Направленность (профиль)

**Технология и организация ресторанного дела
бакалавр**

Квалификация выпускника

очная

Форма обучения

2021 г.

Год начала обучения

Изучается в 6,7 семестрах

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

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 (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин (модуля) Б1 – Б1.В.17 подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология и организация ресторанного дела. Ее освоение проходит в 6,7 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины базируется на знании курса «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Холодильная техника и технология».

4. Связь с последующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины является предшествующей для «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», «Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы».

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

5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка
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
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 ис-

	пользованием информационных технологий
--	--

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: круг задач в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2
Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2
Владеть: кругом задач в рамках поставленной цели и оптимальными способами их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2
Знать: проектные расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий	ПК-6
Уметь: проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки	ПК-6
Владеть: методиками подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ПК-6

6. Объем учебной дисциплины (модуля)

	Астр.	
	часов	з.е.
Объем занятий: Итого	135	5
В том числе аудиторных	67,5	
Из них:		
Лекций	27	
Практических занятий	40,5	
Самостоятельной работы	67,5	
Зачет <u>6</u> семестр		
Зачет с оценкой <u>7</u> семестр		

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

7.1 Тематический план дисциплины (модуля)

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов	Самостоятельная работа
---	--------------------------	-------------------------	---	------------------------

			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	бота, часов
6 семестр							
1	Предмет и задачи дисциплины. Развитие капитального строительства в современных условиях.	УК-2, ПК-6	1,5				27
2	Организация проектирования и реконструкции.	УК-2, ПК-6	1,5				
3	Система автоматизированного проектирования (САПР).	УК-2, ПК-6	1,5				
4	Основные нормативные документы при проектировании и реконструкции.	УК-2, ПК-6	1,5				
5	Классификация предприятий общественного питания.	УК-2, ПК-6	1,5				
6	Последовательность выполнения технологических расчетов.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
				1,5			
7	Разработка производственной программы предприятия.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
				1,5			
8	Особенности составления меню	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
				1,5			
9	Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
				1,5			
				1,5			
Итого 6 семестр			13,5	13,5			
7 семестр							
10	Технико-экономические расчеты и технико-экономическое обоснование.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
11	Проектирование и размещение предприятий общественного питания.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
12	Расчетные нормативы проектирования общедоступной сети предприятий общественного питания.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
13	Расчетные нормативы проектирования закрытых предприятий общественного питания.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
14	Разработка производственной программы цехов предприятий питания	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
				1,5			
15	Расчет теплового оборудования.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
				1,5			

				1,5			
				1,5			
16	Технологический расчет и подбор механического и подъемно-транспортного оборудования.	УК-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.	УК-2, ПК-6	1,5	1,5			
				1,5			
				1,5			
				1,5			
				1,5			
18	Общие принципы объемно-планировочных решений. Интерьер предприятий общественного питания.	УК-2, ПК-6	1,5	-			
Итого за 7 семестр			13,5	27			40,5
Итого за 6,7 семестры			27	40,5			67,5

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы дис цип лин ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объ ем часо в	Интера ктивна я форма провед ения
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 си-	1,5	

	стем гибких автоматизированных производств (ГАП). Характеристика Auto CAD (Автокад).		
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. Номенклатура типов предприятий общественного питания. Нормативные документы по классификации предприятий общественного питания. Контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции.	1,5	лекция -беседа
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	1,5
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. Нормати-	1,5	

	вы проекта предприятий общественного питания в городах-курортах.		
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 назначению. Особенности расчета численности производственных рабочих. Методы расчета производственных рабочих по нормам выработки. Методы расчета производственных рабочих по нормам времени.	1,5	
15	Расчет теплового оборудования. Расчет объема котлов. Расчет пароварочных аппаратов. Расчет специализированной аппаратуры. Расчет жарочной аппаратуры.	1,5	
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	лекция -беседа
	Итого за 7 семестр	13,5	1,5

7.3 Наименование лабораторных работ

Не предусмотрено учебным планом

7.4 Наименование практических занятий

№ темы дисц ипли ны	Наименование тем практических занятий	Объем часов	Интерактив ная форма проведения
6 семестр			
6,7,8	Определение числа потребителей и количества блюд, реализованных в зале	1,5	-
6,7,8	Разработка производственной программы	1,5	-
9	Составление сырьевых ведомостей холодных блюд	1,5	компьютер- ные симу- ляции
9	Составление сырьевых ведомостей первых горячих блюд	1,5	-
9	Составление сырьевых ведомостей вторых горячих блюд	1,5	-
9	Составление сырьевых ведомостей сладких блюд и горячих напитков	1,5	-
9	Составление сырьевых ведомостей мучных изделий	1,5	-
9	Составление итоговой сырьевой ведомости	1,5	-
9	Расчет общей стоимости сырья, полуфабрикатов и продуктов за день работы общедоступной столовой	1,5	-
	Итого за 6 семестр	13,5	1,5
7 семестр			
10	Технико-экономическое обоснование проектирования	1,5	
11	Обоснования строительства и реконструкции предприятий питания	1,5	
12	Обоснование необходимости строительства общедоступных предприятий	1,5	
13	Обоснование необходимости строительства предприятий питания для определенного контингента	1,5	
14	Разработка производственной программы горячего цеха, расчет производственных работников горячего цеха	1,5	
14	Составление таблиц реализации готовой продукции	1,5	
15	Расчет варочной аппаратуры – пищевых котлов	1,5	
15	Построение графика работы котлов в горячем цехе	1,5	
15	Расчет жарочной аппаратуры – плит	1,5	
15	Расчет пароконвектомата	1,5	
16	Расчет механического и холодильного оборудования	1,5	
16	Расчет вспомогательного оборудования горячего цеха	1,5	
17	Определение полезной и общей площади горячего цеха	1,5	
17	Компоновочное решение горячего цеха	1,5	компьютер- ные симу- ляции
17	Состав помещений предприятия при проектировании и реконструкции	1,5	компьютер- ные симу- ляции
17	Экспликация помещений при проектировании и реконструкции предприятий питания	1,5	
17	План технологического оборудования	1,5	
17	Подбор оборудования при проектировании и реконструкции	1,5	
	Итого за 7 семестр	27	3

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающихся

Коды реализованных компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр						
УК-2, ПК-6	Подготовка к практическим занятиям №1-9	Отчет по практическим работам №1-9	Отчет (письменный)	2,43	0,27	2,7
УК-2, ПК-6	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	Конспект	Собеседование	21,87	2,43	24,3
Итого за 6 семестр				24,3	2,7	27
7 семестр						
УК-2, ПК-6	Подготовка к практическим занятиям №10-27	Отчет по практическим работам №10-27	Отчет (письменный)	4,86	0,54	5,4
УК-2, ПК-6	Самостоятельное изучение литературы по темам №10-18	Конспект	Собеседование	31,59	3,51	35,1
Итого за 7 семестр				36,45	4,05	40,5

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий / промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
УК-2, ПК-6	№ 1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
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					
Базовый	Знать круг задач в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения,	Слабо знает круг задач в рамках поставленной цели и опти-	Недостаточно знает круг задач в рамках поставленной цели и	Знает круг задач в рамках поставленной цели и оптимальные	

[illegible]

	ограничений				ющихся ресурсов и ограничений
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					
Базовый	Знать проектные расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий	Слабо знает проектные расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий	Недостаточно знает проектные расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий	Знает проектные расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, но допускает ошибки	
	Уметь проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки	Слабо умеет проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки	Недостаточно умеет проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки	Умеет проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, но допускает ошибки	
	Владеть методиками подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	Слабо владеет методиками подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	Недостаточно владеет методиками подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	Владеет методиками подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий, но допускает ошибки	
Повышенный	Знать проектные расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий				Знает проектные расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий
	Уметь проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки				Умеет проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки
	Владеть методиками подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий				Владеет методиками подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий

					логий
--	--	--	--	--	-------

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и зачета с оценкой.

Процедура зачета и дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Задания представлены в фонде оценочных средств.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения зачета и зачета с оценкой (дифференцированного зачета) осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата – в СКФУ.

Текущая контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в следующих формах: самостоятельное изучение литературы.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижением оценки являются:

- неточность расчетов сырья;
- оборудование выбрано несовременное;
- на чертеже – небольшие отклонения при расстановке оборудования в цехе.

Отчет по практическим работам может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- несоответствие расчетов теме и заданию;
- грубые ошибки при расчетах;
- на чертеже оборудование расставлено с нарушениями технологических потоков в цехе.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы – отчетов по практическим работам №1-27, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

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

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

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

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Ос-нов-ная	До-пол-ни-тель-ная	Мето-диче-ская	Ин-тер-нет-ре-сурсы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-18	1	1-4	1-3	1-5
2	Подготовка к практическим занятиям №1-27	1	1-4	1-3	1-5

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

10.1.1. 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.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. 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.

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

3. 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

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

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

6. Технологический каталог торгово-технологического оборудования. – М.: Сухаревка – сервис, 2009. – 198 с.

7. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст]: учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – Изд. стереотип. – М.: Архитектура-С, 2010. – 168 с.: ил.

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

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.

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

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

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

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На лабораторных занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

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

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

ауд. 325 – для проведения занятий лекционного типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор View Sonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

ауд. 336 – для групповых и индивидуальных консультаций.

Учебная мебель.

ауд. 334 – компьютерный класс – для выполнения курсового проектирования.

Компьютеры персональные (Intel Core I 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы.

Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

13. Особенности освоения дисциплины (модуля) 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 (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) 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 (модуля) 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.