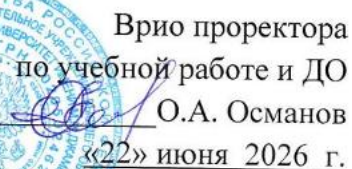


Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



**«Проектирования предприятий общественного питания»**

19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

«Технология и организация ресторанного дела»

бакалавр

очная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального Государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: к.б.н., доцент



Л.А.Даудова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической комиссии факультета



Г.А. Макуев

## СОДЕРЖАНИЕ:

|                                                                                                                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Цели и задачи дисциплины .....                                                                                                                                                                                           | 4  |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....                                                                                | 5  |
| 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы... ..                                                                                                                                                             | 6  |
| 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся..... | 7  |
| 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....                                                                  | 8  |
| 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....                                                                                                                                                                         | 8  |
| 5.2. Тематический план лекций .....                                                                                                                                                                                         | 9  |
| 5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....                                                                                                                                                | 10 |
| 5.4. Содержание разделов дисциплины.....                                                                                                                                                                                    | 11 |
| 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....                                                                                                                                                              | 14 |
| 7. Фонды оценочных средств (приложение1).....                                                                                                                                                                               | 17 |
| 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....                                                                                                                          | 36 |
| 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....                                                                                                           | 37 |
| 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....                                                                                                                                                       | 38 |

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 11. Информационные технологии и программное обеспечение.....                                              | 40 |
| 12. Описание материально-технической базы необходимой для<br>осуществления образовательного процесса..... | 41 |
| 13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с<br>ограниченными возможностями здоровья.....  | 42 |
| Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....                                                | 44 |

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** сформировать у обучающихся систему фундаментальных знаний, необходимых для последующей подготовки бакалавра, способного к эффективному решению практических задач возникающих в их последующей профессиональной деятельности по вопросам основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий в соответствии с нормами и правилами, а также способствующих дальнейшему развитию личности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

**ПК-3** Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**ИД-2ПК – 3** Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания

**ИД-3ПК – 3** Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

**ПК – 4** Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

**ИД-1ПК – 4** - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

**ИД-2ПК – 4** - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов

Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**ПК – 6** Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**ИД-1ПК – 6** - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

**ИД-2ПК – 6** - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

**ИД-3ПК – 6** - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на

предприятия общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия

**уметь:** руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия

**владеть:** навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

| Компетенции | Содержание компетенции (или ее части)                                                                                                                                                               | Индикаторы компетенций                                                                                                                                                              | Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции                                                                                                                                                                                                      | В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                       | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | владеть                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ПК-3        | Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ИД-2<br>Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания | 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятия общественного питания.<br>2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания | основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по | руководствоваться нормативными документами при проектировании и технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия | навыкам и проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия |

|      |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-3 | Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ИД-3<br>Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции | 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятия общественного питания.<br><br>4. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного | основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по | руководствоваться нормативными документами при проектировании и технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия | навыкам и проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия |
| ПК-4 | Организует и координирует процессы промышленного производства                                                                                                                                       | ИД-1<br>Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы промышленного производства кулинарной продукции          | 5. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятия общественного питания.<br><br>6. Технологические расчеты. Планировочные                                                                                                                           | основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и                                                                                                                                                                              | руководствоваться нормативными документами при проектировании и технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры                                                                                                                                                    | навыкам и проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее                                                                                                                                                     |

|  |                                                           |                                       |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | кулинарной<br>продукции и<br>организации<br>услуг питания | и<br>организаци<br>и услуг<br>питания | решения<br>помещений<br>в<br>соответств<br>ии с их<br>функциона<br>льным<br>назначение<br>м.<br>Объемно-<br>планирово<br>чные<br>решения<br>предприяти<br>й<br>обществен<br>ного | технического<br>переворужен<br>ия объектов<br>перерабатыва<br>ющих<br>предприятий;<br>технологичес<br>кие процессы<br>производства<br>продукции;<br>методы и<br>приемы<br>систематизац<br>ии и<br>обобщения<br>информации<br>по | технологическо<br>го процесса;<br>использовать<br>методы и<br>приемы<br>систематизаци<br>и и обобщения<br>информации по<br>формированию<br>и<br>использованию<br>ресурсов<br>предприятия | оптимальных<br>технологичес<br>ких решений;<br>методами и<br>приемами<br>систематизац<br>ии и<br>обобщения<br>информации<br>по<br>формировани<br>ю и<br>использовани<br>ю ресурсов<br>предприятия |
|--|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | формировани<br>ю и<br>использовани<br>ю ресурсов<br>предприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|  | ИД-2<br><br>Планирует<br>и<br>формирует<br>производст<br>венные<br>задания,<br>координир<br>ует<br>организаци<br>ю работы<br>трудовых<br>коллективо<br>в<br><br>Спос<br>обен<br>разрабатыв<br>ать<br>систему<br>мероприят<br>ий и<br>организова<br>ть работу<br>по<br>проведени<br>ю<br>испытаний,<br>внедрению<br>и<br>применени<br>ю<br>инновацио<br>нных<br>технологий<br>для<br>повышения | 1. Основны<br>е<br>нормативы<br>расчета и<br>принципы<br>размещени<br>я<br>предприяти<br>й<br>обществен<br>ного<br>питания.<br><br>2. Технолог<br>ические<br>расчеты. Планирово<br>чные<br>решения<br>помещений<br>в<br>соответств<br>ии с их<br>функциона<br>льным<br>назначение<br>м. Объемно-<br>планирово<br>чные<br>решения<br>предприяти<br>й<br>обществен<br>ного<br>питания | основные<br>руководящие<br>и<br>нормативные<br>документы по<br>проектирован<br>ию,<br>технических<br>средств и<br>технологичес<br>ких процессов<br>производства,<br>основы<br>проектирован<br>ия,<br>реконструкци<br>и,<br>расширения и<br>технического<br>переворужен<br>ия объектов<br>перерабатыва<br>ющих<br>предприятий;<br>технологичес<br>кие процессы<br>производства<br>продукции;<br>методы и<br>приемы<br>систематизац<br>ии и<br>обобщения<br>информации<br>по<br>формировани<br>ю и | руководствоват<br>ься<br>нормативными<br>документами<br>при<br>проектировани<br>и технических<br>средств и<br>технологически<br>х процессов<br>производства,<br>определять<br>эффективности<br>принятых<br>проектных<br>решений;<br>анализировать<br>параметры<br>технологическо<br>го процесса;<br>использовать<br>методы и<br>приемы<br>систематизаци<br>и и обобщения<br>информации по<br>формированию<br>и<br>использованию<br>ресурсов<br>предприятия | навыкам<br>и<br>проектирован<br>ия<br>технологичес<br>ких<br>процессов<br>производства,<br>реконструкци<br>и,<br>расширения и<br>технического<br>переворуже<br>ния<br>предприятий<br>отрасли;<br>выбором<br>наиболее<br>оптимальных<br>технологичес<br>ких решений;<br>методами и<br>приемами<br>систематизац<br>ии и<br>обобщения<br>информации<br>по<br>формировани<br>ю и<br>использовани<br>ю ресурсов<br>предприятия |  |

|        |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                              |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                                                                | <p>эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> |                                                                                                                                               | использованию ресурсов предприятия                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                              |
| ПК – 6 | <p>Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения</p> | <p>ИД-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний</p>             | <p>1 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятия общественного питания.</p> <p>2. Технологические расчеты. Планировочные</p> | <p>основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции,</p> | <p>руководствоваться нормативными документами при проектировании и технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать</p> | <p>навыкам и проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | эффективност<br>и<br>технологичес<br>ких процессов<br>производства<br>продукции<br>общественног<br>о питания<br>массового<br>изготовления<br>и<br>специализиро<br>ванных<br>пищевых<br>продуктов | техники и<br>технологий                                                                                              | решения<br>помещений<br>в<br>соответств<br>ии с их<br>функциона<br>льным<br>назначение<br>м.<br>Объемно-<br>планирово<br>чные<br>решения<br>предприяти<br>й<br>обществен<br>ного<br>питания                                                                                                                             | расширения и<br>технического<br>переворужен<br>ия объектов<br>перерабатыва<br>ющих<br>предприятий;<br>технологичес<br>кие процессы<br>производства<br>продукции;<br>методы и<br>приемы<br>систематизац<br>ии и<br>обобщения<br>информации<br>по<br>формировани<br>ю и<br>использовани<br>ю ресурсов<br>предприятия                                                                                                | параметры<br>технологическо<br>го процесса;<br>использовать<br>методы и<br>приемы<br>систематизаци<br>и и обобщения<br>информации по<br>формированию<br>и<br>использованию<br>ресурсов<br>предприятия                                                                                                                                                                                                                                       | наиболее<br>оптимальных<br>технологичес<br>ких решений;<br>методами и<br>приемами<br>систематизац<br>ии и<br>обобщения<br>информации<br>по<br>формировани<br>ю и<br>использовани<br>ю ресурсов<br>предприятия                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                                                  | ИД-2<br><br>Пользуется<br>практически<br>ими<br>навыками<br>при<br>составлении<br>и научных<br>отчетов,<br>рефератов | 1. Основные<br>нормативы<br>расчета и<br>принципы<br>размещени<br>я<br>предприяти<br>й<br>обществен<br>ного<br>питания.<br><br>2. Технолог<br>ические<br>расчеты.<br>Планирово<br>чные<br>решения<br>помещений<br>в<br>соответств<br>ии с их<br>функциона<br>льным<br>назначение<br>м.<br>Объемно-<br>планирово<br>чные | основные<br>руководящие<br>и<br>нормативные<br>документы по<br>проектирован<br>ию,<br>технических<br>средств и<br>технологичес<br>ких процессов<br>производства,<br>основы<br>проектирован<br>ия,<br>реконструкци<br>и,<br>расширения и<br>технического<br>переворужен<br>ия объектов<br>перерабатыва<br>ющих<br>предприятий;<br>технологичес<br>кие процессы<br>производства<br>продукции;<br>методы и<br>приемы | руководствоват<br>ься<br>нормативными<br>документами<br>при<br>проектировани<br>и технических<br>средств и<br>технологически<br>х процессов<br>производства,<br>определять<br>эффективности<br>принятых<br>проектных<br>решений;<br>анализировать<br>параметры<br>технологическо<br>го процесса;<br>использовать<br>методы и<br>приемы<br>систематизаци<br>и и обобщения<br>информации по<br>формированию<br>и<br>использованию<br>ресурсов | навыкам<br>и<br>проектирован<br>ия<br>технологичес<br>ких<br>процессов<br>производства,<br>реконструкци<br>и,<br>расширения и<br>технического<br>переворужен<br>ия<br>предприятий<br>отрасли;<br>выбором<br>наиболее<br>оптимальных<br>технологичес<br>ких решений;<br>методами и<br>приемами<br>систематизац<br>ии и<br>обобщения<br>информации<br>по<br>формировани<br>ю и |

|  |  |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |                                                                                                                                                                                  | <p>решения предприятий общественного питания</p> <p>систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия</p> <p>предприятия</p> <p>использованию ресурсов предприятия</p>                                                                  |  |
|  |  | <p>ИД-3</p> <p>Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии и общественного питания</p> | <p>1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.</p> <p>2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания</p> |  |

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в блок дисциплин Б1.В.06 учебного плана и является дисциплиной входящий в часть формируемой образовательной организацией. Общая трудоемкость дисциплины составляет 252 час., 7 з.е. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

Знания, и умения по дисциплине будут востребованы при прохождении производственной (преддипломной) практики, при подготовке к государственному экзамену и при защите ВКР.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную профессиональную деятельность.

#### Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

| №<br>п/п | Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин                      | №№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин |   |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|
|          |                                                                          | 1                                                                                   | 2 |
| 1.       | Технология кондитерских изделий                                          | +                                                                                   | + |
| 2.       | Сервис на предприятиях общественного питания                             | +                                                                                   | + |
| 3.       | Лечебное питание                                                         | +                                                                                   | + |
| 4.       | История кулинарной продукции                                             | +                                                                                   | + |
| 5.       | Идентификация и фальсификация пищевых продуктов                          | +                                                                                   | + |
| 6.       | Культура потребления алкогольной продукции                               | +                                                                                   | + |
| 7.       | Производственная практика (Технологическая практика)                     | +                                                                                   | + |
| 8.       | Производственная практика (Преддипломная практика)                       | +                                                                                   | + |
| 9.       | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | +                                                                                   | + |

#### 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

| Вид учебной работы                         | Всего часов     | Семестр        |
|--------------------------------------------|-----------------|----------------|
|                                            |                 | 6              |
| <b>Общая трудоемкость:</b> часы            | <b>252</b>      | <b>252</b>     |
| зачетные единицы                           | 7               | 7              |
| <b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b> | <b>84 (20)*</b> | <b>84(20)*</b> |

|                                              |                       |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Лекции                                       | 28 (10)*              | 32 (10)*              |
| практические занятия (ПЗ)                    | 56 (10)*              | 82 (10)*              |
| <b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b> | <b>132</b>            | <b>132</b>            |
| подготовка к практическим занятиям           | 66                    | 66                    |
| самостоятельное изучение тем                 | 66                    | 66                    |
| <b>Промежуточная аттестация<br/>экзамен</b>  | <b>36<br/>экзамен</b> | <b>36<br/>экзамен</b> |

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)  
с указанием отведенного на них количества академических часов  
и видов учебных занятий**

**5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах**

Очная форма обучения

| №<br>п/п | Наименование разделов                                                                                                                                                    | Всего<br>(часов) | Аудиторные<br>занятия (час) |                | Самос<br>тоятел<br>ьная<br>работа |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|----------------|-----------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                          |                  | Лекции                      | ЛПЗ            |                                   |
| 1.       | Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания                                                                                       | 108              | 14(5)*                      | 28(5)*         | 66                                |
| 2.       | Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания | 108              | 14(5)*                      | 28(5)*         | 66                                |
|          | Промежуточная аттестация                                                                                                                                                 | 36               |                             |                |                                   |
|          | <b>Всего</b>                                                                                                                                                             | <b>252</b>       | <b>28(10)*</b>              | <b>56(10)*</b> | <b>132</b>                        |

## 5.2.

## Тематический план лекций

Очная форма обучения

| п/п                                                                                                                                                                                       | Темы лекций                                                                                                                                                                                                                                                                                | Количество часов |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Раздел 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания</b>                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |
| 1.                                                                                                                                                                                        | Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания                                                                                                                                                                                                                 | 2                |
| 2.                                                                                                                                                                                        | Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования                                                                                                                                                                                                       | 4(2)*            |
| 3.                                                                                                                                                                                        | Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания                                                                                                                                                                                                         | 4(3)*            |
| 4.                                                                                                                                                                                        | Принципы размещения сети предприятий общественного питания                                                                                                                                                                                                                                 | 4                |
| <b>Раздел 2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |
| 5.                                                                                                                                                                                        | Технологические расчеты с разработкой производственной программы проектируемого предприятия. Составление расчетного меню и расчет расхода сырья. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов                                                                         | 2                |
| 6.                                                                                                                                                                                        | Технологический расчет и подбор оборудования                                                                                                                                                                                                                                               | 4(2)*            |
|                                                                                                                                                                                           | Расчет и подбор теплового оборудования<br>Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом                                                                                                                                                                      |                  |
| 7.                                                                                                                                                                                        | Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения заготовочных цехов. Планировочные решения специализированных цехов. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений. | 4(3)*            |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 8.           | Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения заготовочных цехов. Планировочные решения специализированных цехов. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений. | 4               |
| <b>Всего</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>28 (10)*</b> |

### 5.3 Тематический план практических занятий

| п/п                                                                                                                                                                                       | Темы занятий                                                                                                                                    | Количество часов |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Раздел 1 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания</b>                                                                                        |                                                                                                                                                 |                  |
| 1.                                                                                                                                                                                        | Организация проектирования, нормативная документация применяемая при проектировании, система САПР. Выбор и анализ студентом темы проектирования | 4                |
| 2.                                                                                                                                                                                        | Технико-экономическое обоснование проекта                                                                                                       | 4(2)*            |
| 3.                                                                                                                                                                                        | Разработка производственной программы предприятия                                                                                               | 4                |
| 4.                                                                                                                                                                                        | Расчет необходимого количества полуфабрикатов для изготовления блюд, реализуемых в зале                                                         | 4(1)*            |
| 5.                                                                                                                                                                                        | Расчет площадей охлаждаемых камер для хранения полуфабрикатов по оборудованию и по удельной нагрузке на 1 кв.м площади пола                     | 4(2)*            |
| 6.                                                                                                                                                                                        | Расчет и подбор необходимого механического оборудования. Построение графиков работы оборудования                                                | 4                |
| 7.                                                                                                                                                                                        | Составление таблиц реализации блюд                                                                                                              | 4                |
| <b>Раздел 2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания</b> |                                                                                                                                                 |                  |
| 8..                                                                                                                                                                                       | Расчет требуемого объема пищеварочных котлов                                                                                                    | 4(2)*            |
| 9..                                                                                                                                                                                       | Построение графиков загрузки котлов                                                                                                             | 4(3)*            |
| 10.                                                                                                                                                                                       | Расчет необходимого количества плит, жарочных шкафов                                                                                            | 4                |
| 11.                                                                                                                                                                                       | Расчет численности производственных работников, вспомогательного оборудования и площади цеха столового белья                                    | 4                |
| 12.                                                                                                                                                                                       | Планировка одного из производственных цехов с размещением и монтажной привязкой оборудования                                                    | 6                |
| 13.                                                                                                                                                                                       | Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания или деловая игра                                                 | 6                |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                 | <b>56(10)*</b>   |

### 5.3. Содержание разделов дисциплины

| Раздел<br>ы<br>дисциплины | Наименование<br>тем дисциплины                                                                                                    | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Компетенции                                                                             |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                         | Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания                                                        | Предмет и задачи дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», ее содержание, связь с другими учебными дисциплинами. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.. | ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3<br>ИД-1 ПК -4<br>ИД-2 ПК -4<br>ИД-1 ПК-6<br>ИД-2 ПК-6<br>ИД-3 ПК-6 |
|                           | Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования                                              | Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты)..                                   | ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3<br>ИД-1 ПК -4<br>ИД-2 ПК -4<br>ИД-1 ПК-6<br>ИД-2 ПК-6<br>ИД-3 ПК-6 |
|                           | Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания                                                | Технико-экономическое обоснование проекта Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП, и др.). Основные направления реконструкции предприятий общественного питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР).                | ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3<br>ИД-1 ПК -4<br>ИД-2 ПК -4<br>ИД-1 ПК-6<br>ИД-2 ПК-6<br>ИД-3 ПК-6 |
|                           | Принципы размещения сети предприятий общественного питания                                                                        | Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях Роль инженера-технолога в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания.                                                             | ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3<br>ИД-1 ПК -4<br>ИД-2 ПК -4<br>ИД-1 ПК-6<br>ИД-2 ПК-6<br>ИД-3 ПК-6 |
| 2                         | Технологические расчеты с разработкой производственной программы проектируемого предприятия. Составление расчетного меню и расчет | Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей                                                   | ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3<br>ИД-1 ПК -4<br>ИД-2 ПК -4<br>ИД-1 ПК-6                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | расхода сырья. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов                                                                                                                                                                                                           | помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия. Использование компьютерных технологий в расчетах..                                                                                                                                                                                                                                                                   | ИД-2 ПК-6<br>ИД-3 ПК-6                                                                |
|  | Технологический расчет и подбор оборудования<br>Расчет и подбор теплового оборудования<br>Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом                                                                                                                      | Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических.                                                                                                                  | ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3<br>ИД-1 ПК -4<br>ИД-2 ПК-4<br>ИД-1ПК-6<br>ИД-2 ПК-6<br>ИД-3 ПК-6 |
|  | Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения заготовочных цехов. Планировочные решения специализированных цехов. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений. | 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. Производственные помещения. Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. | ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3<br>ИД-1 ПК -4<br>ИД-2 ПК-4<br>ИД-1ПК-6<br>ИД-2 ПК-6<br>ИД-3 ПК-6 |
|  | Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения заготовочных цехов. Планировочные решения специализированных цехов. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений. | Организация питания и обслуживания пассажиров на железнодорожном . Схемы организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий, схема взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах                                    | ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3<br>ИД-1 ПК -4<br>ИД-2 ПК-4<br>ИД-1ПК-6<br>ИД-2 ПК-6<br>ИД-3 ПК-6 |

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

### Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

| п/п | Тематика самостоятельной работы                                                                                                                                                                                    | Количество часов | Рекомендуемые источники информации (№ источника) |                             |                                 |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
|     |                                                                                                                                                                                                                    |                  | основная (из п.8 РПД)                            | дополнительная (из п.8 РПД) | (интернет-ресурсы) (из п.9 РПД) |
| 1   | Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания                                                                                                                                         | 18               | 1-4                                              | 5-9                         | 1-9                             |
| 2   | Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования                                                                                                                               | 18               | 1-4                                              | 5-9                         | 1-9                             |
| 3   | Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания                                                                                                                                 | 18               | 1-4                                              | 5-9                         | 1-9                             |
| 4   | Принципы размещения сети предприятий общественного питания                                                                                                                                                         | 18               | 1-4                                              | 5-9                         | 1-9                             |
| 5   | Технологические расчеты с разработкой производственной программы проектируемого предприятия. Составление расчетного меню и расчет расхода сырья. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов | 20               | 1-4                                              | 5-9                         | 1-9                             |
| 6   | Технологический расчет и подбор оборудования<br>Расчет и подбор теплового                                                                                                                                          | 20               | 1-4                                              | 5-9                         | 1-9                             |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |     |     |     |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-----|-----|
|   | оборудования<br>Расчет площадей групп<br>помещений и предприятия<br>общественного питания в<br>целом                                                                                                                                                                                                                        |            |     |     |     |
| 7 | Планировочные решения<br>помещений для приема и<br>хранения продуктов.<br>Планировочные решения<br>производственных помещений.<br>Планировочные решения<br>заготовочных цехов.<br>Планировочные решения<br>специализированных цехов.<br>Планировочные решения<br>доготовочных цехов и других<br>производственных помещений. | 20         | 1-4 | 5-9 | 1-9 |
|   | <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>132</b> |     |     |     |

**Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

1..Шленская Т.В., Шабурова Г.В. , Курочкин А.А. , Петросова Е.В. Проектирование предприятий общественного питания.-Спб: Троицкий мост , 2011-288 с.

2. НикуленковаТ.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник/ Т.Т., Никуленкова, Г.М. Ястина.- М.: Колос, 2008-247с.

3.Ястина, Г. М.

Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD [Текст] : учебник. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288с. : ил. .

4.ВасюковаА.Т.

Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : практикум. - Москва : Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2012. - 144с.

1. Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели принт, 2011 - 656 с

2. Могильный М.П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы). – М.: Дели принт., 2011 - 384с

3. Общественное питание. Справочник руководителя. Новые документы. Дополнения. Выпуск 1, Колл. составителей М.:«Издательский дом» Экономические новости», 2008.- 224с

4. Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: в 2т./Под общей редакцией проф. А. С. Ратушного.- М.: Мир, КолосС, 2007.- 760с.

5. Панова, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л. А.

- Панова. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009. – 320 с.
6. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1324-03 : утв. Минздравом России 21.05.2003; дата введ. 25.06.2003. – М. : Минздрав РФ, 2003. – 33 с.
  7. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078- 01: утв. Минздравом России 14.11.2001; дата введ. 01.09.2002. – М. : Минздрав РФ, 2002. – 180 с.
  8. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.6.1079-01: утв. Минздравом России 08.11.2001; дата введ. 01.02.2002. – М. : Информационно-издательский центр Минздрава России, 2002. – 64 с.
  9. ГОСТ Р 50935-2007. Общественное питание. Требования кт обслуживающему персоналу. – Введ. 2010–01–01. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.
  10. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст]. – Введ. 2009–01–01. – М.: Стандартинформ, 2008. – 12 с.
  - 11.Рекомендации по проектированию новых, реконструкции, техническому перевооружению действующих предприятий общественного питания в городских и сельских поселениях.- М.: Центросоюз, 1992-54с

**Методические рекомендации студенту к самостоятельной  
работе Самостоятельная работа студентов, предусмотренная  
учебным планом**

соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которымне предусмотрены аудиторные занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц

в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## **7. Фонды оценочных средств**

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,**

необходимой для освоения дисциплины а) **Основная литература:**

Васюкова, А. Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2023. — 150 с. — ISBN 978-5-394-05436-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315980>

Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035>

Попов, В. Г. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / В. Г. Попов. — Тюмень : ТюмГНГУ, 2012. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/38928>

**Ястина, Г.М.**

Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник для бакалавров. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 288с. : ил. - ISBN 978-5-4377-0012-9 :

***б) дополнительная литература:***

Катков, А. А. Лабораторный практикум по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания с основами проектирования» : учебное пособие / А. А. Катков, А. М. Калимуллин. — Уфа : БГАУ, 2022 — Часть 1 — 2022. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326582>

Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233396>

Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93367>

**Васюкова, А. Т.**

Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : Практикум. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 144с. - ISBN 978-5-394-00699-9 :

**Ботов, М. И.**

Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник для нач. проф. образования. - 2-е изд. испр. - Москва : Академия, 2006. - 464с. - ISBN 5-7695-3261-0 :

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. .Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. . Мультимедийный учебный комплекс «САПР ».
8. Компьютерная программа по расчёту пищевой ценности блюд «Технолог», автоматизированная справочная система ХЛЕБОПЁК»- оборудование предприятий общественного питания, программа автоматизации инженерно - графических работ AutoCAD, программа векторной графики CorelDRAW14.
9. . Программные продукты: «Управление рестораном, ред. 2 ПРОФ», «Общепит 8», «Бухгалтерия 8 ПРОФ».
10. Презентации лекций по модулям дисциплины.

**базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

Системные поисковые службы: Rambler. ru, Google. ru, Yandex. ru, Nigma. ru, Ahort. ru, Gigablast.com и др.

Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства. <http://www.horeca.ru/>

Всероссийский портал “Restorante” Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания. <http://www.restorante.com.ru/>

Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания. <http://restcon.ru/>

Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания. <http://restorus.com/>

### Технические альбомы и каталоги

1. Каталог оборудования. - М.: Фирма «Сухаревка», 2012.- 50с
3. Каталог оборудования.-М.: Фирма «Русский проект», 2012.-12с.
- 4.Каталог оборудования.-М.:Фирма«Торговый дизайн»,2010.-135с.
- 5.Технологический каталог торгово-технологического оборудования:

|    | Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)                                                                                                                                                                                             | Принадлежность | Адрес сайта                                             | Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                              | 3              | 4                                                       | 5                                                                                                      |
| 1. | Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки                       | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г. |
| 2. | Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г. |

|    |                                                                                                       |           |                                                                         |                                                                                                                         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Физкультура и Спорт;<br>Коллекция для СПО.                                                            |           |                                                                         |                                                                                                                         |
| 3. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К» | сторонняя | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                 | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г                      |
| 4. | Polpred.com                                                                                           | сторонняя | <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>                     | ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.                                           |
| 5. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)                                         | сторонняя | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                 | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени                                 |
| 6. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)        | сторонняя | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                 | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени                          |
| 7. | ЭБС «Юрайт»                                                                                           | сторонняя | <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a> | ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени                          |
| 8. | ЭБС «Юрайт» СПО                                                                                       | сторонняя | <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a> | ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.                         |
| 9. | ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»                                     | сторонняя | <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>   | ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени. |

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

### Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее

сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару

закljučается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы.

По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

**Доклад** – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому

за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

### **Методические рекомендации по подготовке к экзамену**

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение  
(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в учебном процессе**

|                                                                                                                 |                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Office Standard 2010                                                                                            | Open License: 61137897 от 2012-11-08                                                                                                   |
| Windows 8 Professional                                                                                          | Open License: 61137897 от 2012-11-08                                                                                                   |
| Windows 7 Professional                                                                                          | Open License: 61137897 от 2012-11-08                                                                                                   |
| Windows 8                                                                                                       | Open License: 61137897 от 2012-11-08                                                                                                   |
| <i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i> | Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года. |
| Turbo Pascal School Pak                                                                                         | <a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>                                            |
| PascalABC.NET                                                                                                   | <a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>                                                                                |

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для  
осуществления образовательного процесса**

Для проведения лекционных и практических занятий используются специализированная аудитория – кабинет проектирования. Кабинет оснащен компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями, нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, аудиовизуальной техникой для презентаций, плакатами и наглядными пособиями. В таблице представлен перечень материально-технического обеспечения кабинета проектирования по дисциплине.

**Таблица. Рекомендуемое материально-техническое обеспечение кабинета проектирования по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины</b> |
|------------------|---------------------------------------------------------------------|
|------------------|---------------------------------------------------------------------|

|    |                                                                                                                                               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Персональные компьютеры                                                                                                                       |
| 2  | Сканер                                                                                                                                        |
| 3  | Широкоформатный принтер                                                                                                                       |
| 4  | Аудиовизуальная техника: проектор, цифровой фотоаппарат, электронная видеокамера                                                              |
| 5  | Проекционный экран                                                                                                                            |
| 6  | ЖК экран                                                                                                                                      |
| 7  | Лазерная указка                                                                                                                               |
| 8  | Оборудование для ручного выполнения чертежей: чертёжные доски, кульманы                                                                       |
| 9  | Планшеты с нормативной документацией и типовыми решениями предприятий общественного питания различных типов                                   |
| 10 | Каталоги и альбомы планировочных решений предприятий общественного питания                                                                    |
| 11 | Каталоги перспективных видов оборудования на бумажных и электронных носителях                                                                 |
| 12 | Комплекты рабочих чертежей предприятий питания, выполненные специализированными проектными бюро и фирмами на бумажных и электронных носителях |
| 13 | Программное и коммуникативное обеспечение                                                                                                     |
| 14 | Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы                                                                                     |

### 13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### а) для слабовидящих:

- /экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

#### б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту

необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

Врио проректора  
по учебной работе и ДО

О.А. Османов

«22» июня 2026 г.

В программу дисциплины (модуля) «Проектирование предприятий  
общественного питания»  
по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация  
общественного питания» вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №\_\_ от \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

## Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]