

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 28.04.2021 10:23:50  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba272175312

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания  
\_\_\_\_\_ Попова О.М./  
«18» мая 2021 г

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета  
ветеринарной медицины, пищевых и  
биотехнологий  
\_\_\_\_\_ /Попова О.М./  
«21» мая 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

**Разработчик(и):** *доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е.* \_\_\_\_\_  
(подпись)

**Саратов 2021**

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование у обучающихся навыков организации проектирования предприятий общественного питания, разработке проектной документации, типовому и индивидуальному проектированию, реконструкции действующих предприятий, выполнению необходимых технологических расчетов, а также умений осуществлять планировку, оснащение рабочих мест, компоновку цехов, других помещений и предприятия в целом.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками: «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Экономика», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Кондитерское производство / Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран / Технология блюд зарубежной кухни».

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Охрана труда на предприятиях общественного питания», «Основы бизнес - планирования предприятий общественного питания», «Производственный учет в сфере общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-1	Способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	ПК-1.1 Знает основные принципы строительства и реконструкции предприятий питания	<p>принципы построения системы автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий;</p> <p>основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий питания;</p> <p>принципы рационального размещения предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки производственных</p>	<p>использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров;</p> <p>производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать мероприятия по управлению качеством продукции и обслуживания на предприятиях питания;</p> <p>внедрять индустриальные методы производства продукции на предприятиях разного типа, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических,</p>	<p>навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий;</p> <p>навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой;</p> <p>навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; приемами</p>

				помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники; виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования; основные правила делового этикета и профессиональную терминологию	сырьевых и материальных ресурсов	нестандартных решений в области строительства и проектирования предприятий общественного питания; навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к проектированию предприятий индустрии питания; навыками применения современных технических средств и наглядной презентации; навыками межличностного общения; навыками работы с нормативно-технической документацией
			ПК-1.2 Разрабатывает технико-экономическое	основные нормативы и прогрессивную методологию выполнения	обосновать выбор типа, мощности, формы собственности предприятия	методами определения потребности в

			<p>обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания</p>	<p>технологических расчетов по проектированию предприятий общественного питания; принципы подбора технологического оборудования в индустрии питания; новые прогрессивные, конкурентоспособные технологии производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий;</p>	<p>питания, производственно-технологической схемы; разрабатывать или оптимизировать ассортимент продукции и составлять научно обоснованное меню для соответствующего контингента потребителей; обеспечить рациональную организацию технологических процессов в проектируемом предприятии, рабочих мест; предусмотреть прогрессивные формы и методы обслуживания различных групп населения и контингентов питающихся; составить планы материально-технического обеспечения для успешного функционирования предприятий питания;</p>	<p>предприятиях питания, используя принципы размещения сети предприятий питания; навыками применения стратегии и тактики маркетинга, для изучения спроса на отдельные виды продукции и услуг предприятий питания; методами определения потребности предприятия питания в сырье и продуктах, персонале, технологическом оборудовании, площади помещений предприятия и здания в целом;</p>
			<p>ПК-1.3 Использует программные продукты в области проектирования</p>	<p>новейшие достижения техники и технологии в сфере строительства и проектирования зданий; принципы решения объемно-планировочных</p>	<p>разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; провести анализ выполненных организационно-технологических расчетов, с учетом НОТ; принимать</p>	<p>методиками определения экономической эффективности внедряемых технологий</p>

				<p>схем предприятий общественного питания;</p>	<p>рациональные решения объемно-планировочных схем зданий, конструктивных элементов новых строений и реконструкции старых; производить инженерно-технические расчеты, составлять поэтажные планы помещений, зданий с компоновкой и привязкой оборудования, электротехнических, сантехнических коммуникаций;</p>	<p>производства и обслуживания, а также проектов предприятий;</p>
--	--	--	--	--	---	---

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.:	68,2							68,2	
<i>аудиторная работа</i>	68							68	
лекции	34							34	
лабораторные	х							х	
практические	34							34	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2							0,2	
<i>контроль</i>	17,8							17,8	
Самостоятельная работа	58							58	
Форма итогового контроля	х							Э	
Курсовой проект (работа)	х							КП	

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1.	<b>1.Вводная.</b> Цели и задачи дисциплины; ее место в учебном процессе. Основные термины и определения.	1	Л	Т	2	2	ВК	ПО
2.	<b>2.Общие положения проектирования предприятий общественного питания.</b> Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).	2-3	Л	В	4	4	ТК	УО
3.	<b>3.Основные нормативы расчета и принципы</b>	4	Л	В	3	2	ТК	УО

	<b>размещения сети предприятий питания</b> Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.							
4.	Составление технико-экономического обоснования проекта на примере. Разработка производственной программы предприятия (по выбору)	6-7	ПЗ	Т	6	4	ТК	УО
5.	<b>4.Технологические расчеты.</b> Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала.	5-6	Л	В	4	4	ТК ТР	УО СЗ
6.	Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.	8	ПЗ	Т	4	2	ТК	УО
7.	<b>4.Технологические расчеты.</b> Подбор механического оборудования. Подбор холодильного оборудования.	7-8	Л	В	4	4	РК	ПО
8.	Расчет цехов по приготовлению полуфабрикатов. (Составление производственной программы, определение режима работы и численности работников. Расчет механического, холодильного и немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха).	9	ПЗ	Т	4	2	ТК	УО
9.	<b>4.Технологические расчеты.</b> Подбор теплового оборудования. Подбор нейтрального оборудования. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.	9-10	Л	В	4	4	ТК	УО
10.	Расчет и планировка горячего цеха с привязкой оборудования. (Составление производственной программы цеха, определение режима работы и численности работников. Составление графика реализации готовой продукции. Расчет теплового, немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха).	10-11	ПЗ	Т	6	4	ТК	УО
11.	<b>5.Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</b> Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования	11-12	Л	В	4	4	ТК	УО
12.	Расчет и планировка холодного цеха и помещений для посетителей. Расчет и подбор необходимого механического, холодильного и торгового оборудования. Расчет численности работников производства и зала. Определение площади помещений.	12	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
13.	<b>6.Объемно-планировочные решения предприятий питания</b> Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.	13	Л	В	3	2	ТК	УО
14.	Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания.	13	ПЗ	Т	4	2	ТК	УО



	(Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).							
15.	<b>7.Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания*</b>	14	Л	Т	3	4	ТК	УО
16.	Выполнение установочного чертежа цеха (М 1:25) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования).	14	ПЗ	М	4	2	ТК	УО
17.	<b>8.Строительное проектирование</b> Генеральный план. Разрезы здания. Общие требования к ограждающим конструкциям. Конструктивные элементы.	15	Л	В	3	2	РК	ПО
18.	Архитектурно-строительное решение	15	ПЗ	М	4	6	ТК	Т ПО ЗП
19.	<b>Выходной контроль.</b>				0,2	17,8	Вых К	Э
	Итого:				68,2	58		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, СЗ-ситуационная задача, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен.

\* Лекция с участием производственника.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводится занятие с участием представителей производства: лекция по теме: «Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания» с квалификацией инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания».

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для

самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью практических занятий является выработка практических навыков: работы с методиками определения потребности в предприятиях питания, используя принципы размещения сети; выполнения элементарных технологических расчетов; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение практических работ и т.п., так и интерактивные методы - моделирование, тестирование.

Практические занятия, проводимые в виде моделирования, позволяют решать следующие задачи: принимать рациональные решения объемно-планировочных схем зданий, конструктивных элементов новых строений и реконструкции старых; разработать мероприятия по обеспечению техники безопасности на предприятии, противопожарной безопасности; определить экономическую эффективность внедряемых технологий производства и обслуживания, а также проектов предприятий; широко использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров.

В процессе решения задач обучающейся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение курсового проекта с дальнейшей защитой его.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

## 6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90667">https://e.lanbook.com/book/90667</a>		Электрон. дан. — Санкт-Петербург., 2017.	1-8
2.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ		Электрон. дан. — Санкт-Петербург., 2017.	1-8

3.	Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078">https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078</a>	Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетовва Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С.	Саратов, ИЦ «Наука». 2018	1-8
----	---	---	---------------------------	-----

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/14091.html">www.iprbookshop.ru/14091.html</a> ЭБС IPR book	Васюкова, А.Т.	М.: Дашков и К, 2013.	1-8
2.	Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90688">https://e.lanbook.com/book/90688</a> .	Т.В. Шленская [и др.].	Санкт-Петербург:, 2014.	1-8
3	Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90689">https://e.lanbook.com/book/90689</a> .	Г.М. Ястина, С.В. Несмелова	Санкт-Петербург:, 2014	1-8
4	Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40878.html">http://www.iprbookshop.ru/40878.html</a> .— ЭБС «IPRbooks».	Смирнова И.Р. [и др.]	СПб.: Троицкий мост, 2013	1-8
5	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119294">https://e.lanbook.com/book/119294</a>	Зурабина Е. И.	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019	1-8
6	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119617">https://e.lanbook.com/book/119617</a>	Кокшаров А. А.	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1-8
7	Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие	Ботов М. И., Елхина В. Д.	Санкт-Петербург : Лань, 2015	1-8

### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // [www.kremlin.ru](http://www.kremlin.ru).
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // [www.gks.ru](http://www.gks.ru).
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: [rospotrebnadzor.ru.com](http://rospotrebnadzor.ru.com).

#### **г) периодические издания**

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.spriunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>.
6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.
10. Стандарты и качество. Журнал. Режим доступа: <http://www.gia-stk.ru/stq/detail.php>.
11. Российская экономика: прогнозы и тенденции журнал. Режим доступа: <https://rusecon.hse.ru>.

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

1. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.
2. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.
3. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.
4. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://ресторан.ru>.
5. KofeBook - журнал кофемана. Режим доступ: <http://kofebook.ru>.

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

#### **ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acadmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется аудитории № 218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

#### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ оформляется в соответствии с приложением 4.
3. Учебно-методическое пособие по курсовому проектированию оформляется в соответствии с приложением 5.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов  
питания»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Проектирование предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Проектирование предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины  
«Проектирование предприятий общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**


е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Проектирование предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» внесены следующие изменения:


**6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90667">https://e.lanbook.com/book/90667</a>		Электрон. дан. — Санкт-Петербург, 2017.	1-8
2.	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ		Электрон. дан. — Санкт-Петербург, 2017.	1-8
3.	Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078">https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078</a>	Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С.	Саратов, ИЦ «Наука». 2018	1-8
4.	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a>	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-8

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Проектирование предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины  
«Проектирование предприятий общественного питания» на 2021/2022 учеб-  
ный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078">https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078</a>	Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н.,  Фоменко О.С.	Саратов, ИЦ «Наука». 2018	1-8
2	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a>	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-8
3	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119294">https://e.lanbook.com/book/119294</a>	Зурабина Е. И.	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019	1-8
4	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119617">https://e.lanbook.com/book/119617</a>	Кокшаров А. А.	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1-8

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

Н.Л. Моргунова