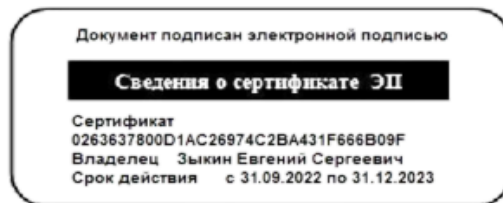


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)
Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2022

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами знаний фундаментальных процессов, лежащих в основе производства продуктов питания; разработки проектов предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- получить базовые представления о проектировании предприятий общественного питания, способах осуществления основных технологических процессов при производстве пищи;
- сформировать умение расширять знания на основе материала, приобретенного на аудиторных занятиях;
- сформировать навыки выполнения проектов, навыки;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания (ОПК-3);
- *планирование процессов основного производства организации питания*
- *управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ;*
- участие в планировке и оснащении предприятий питания ОПК-3;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания ;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОИ ВО

В этой дисциплине излагаются теоретические основы строительного проектирования, генеральные планы предприятий молочной промышленности, основные конструктивные схемы зданий и их элементы, обоснование строительства, реконструкции, расширения и технического перевооружения действующих предприятий молочной промышленности. Приводятся типы предприятий молочной промышленности и принципы их размещения.

Особое внимание, при изучении дисциплины, уделяется вопросам проектирования технологического процесса, организации труда, системе управления предприятиями и технико-экономическому обоснованию.

Изучению дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предшествуют следующие дисциплины: «Технология молока и молочных продуктов», «Технологическое оборудование», «Технохимический и микробиологический контроль в молочной промышленности», «Экономика и управление производством», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Безопасность жизнедеятельности», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами».

Целью преподавания «Проектирование предприятий общественного питания» является приобретение студентами знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии молока и молочных продуктов. Данная дисциплина является базовой для выполнения курсового и дипломного проекта.

Дисциплина преподавания «Проектирование предприятий общественного питания» относится к вариативной части профессионального цикла.

Освоение курса базируется на дисциплинах гуманитарного, социального, естественнонаучного и профессионального профиля. Дисциплина опирается на дисциплины, изучаемые студентом ранее, такие как математика, компьютерное моделирование, метрология и стандартизация, автоматизированные системы управления, процессы и аппараты.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки

- Технология продукции и организация общественного питания: (ОПК-3);

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-3	Способен использовать решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	Знать <i>S</i> важность гигиенические основы производства молока и молочных продуктов; - оборудование для транспортирования, хранения молока, для механической и тепловой обработки молока, для производства всех видов молочных продуктов и вспомогательное оборудование; Уметь : - разработать порядок выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - эксплуатировать предприятия общественного питания сантехнические системы; - участие в планировке и оснащении предприятий питания ; - разработать порядок выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - эксплуатировать предприятия общественного питания сантехнические системы; <i>владеть:</i> -умение составлять генеральный план для проектирования завода (цеха) по производству молока и молочных продуктов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы -30,2 час.

Очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час											Формы контроля
		Контактная работа					Самостоятельная работа						
		Всего	СР	Практические занятия	РЧ	КнтрС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел 1. Предприятия молочной промышленности													
1. Основные типы предприятий молочной промышленности	9	2	1	1			4	1	1	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
2. Размещение предприятий молочной промышленности	9	2	1	1			4	1	1	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
3. Формы организации производства.	9	2	1	1			4	1	1	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 2. Проектирование и состав проекта													
4. Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия	9	2	1	1			4	1	1	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
5. Стадии и этапы проектирования	8	1		1			4	1	1	1	1	3	практические занятия
6. Типовое проектирование	9	2	1	1			4	1	1	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
7. Проектирование технологической части	8	1		1			4	1	1	1	1	3	практические занятия
8. Продуктовый расчет	9	2	1	1			4	1	1	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
9. Подбор и расчет технологического оборудования	8	1		1			4	1	1	1	1	3	практические занятия
10. Построение графика технологических процессов	9	2	1	1			4	1	1	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
11. Организация труда и аттестация рабочих	8	1		1			4	1	1	1	1	3	Собеседование, тестирование,

													практические занятия
12. Расчет площадей и компоновка основных и вспомогательных производств	8,8	1		1			4,8	1	1	1	1,8	3	практические занятия
Раздел 3. Общестроительное проектирование предприятий молочной промышленности													
13. Сантехнические устройства предприятий отрасли	11	3	1	2			5	1	1	1	2	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
14. Энергетическая часть	10	3	1	2			5	1	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
15. Экономическая часть	10	3	1	2			5	1	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 4. Курсовое и дипломное проектирование													
16. Особенности выполнения дипломной работы для бакалавриата	10	3	1	2			5	1	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен													
Индивидуальные консультации	0,2												
Всего по видам учебной работы	144	30,2	10	20		0,2	68,8	16	16	16	20,8	45	

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы -18,35 час.

заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час											Формы контроля
		Контактная работа					Самостоятельная работа						
		Всего	Лекции	Практические занятия	РЧ о	КМПРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел 1. Предприятия молочной промышленности													
1. Основные типы предприятий молочной промышленности	9,5	2	1	1			7	2	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
2. Размещение предприятий молочной промышленности	8,5	1		1			7	2	2	1	2	0,5	Практические занятия

3. Формы организации производства.	9,5	2	1	1			7	2	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 2. Проектирование и состав проекта													
4. Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия	8,5	1		1			7	2	2	1	2	0,5	практические занятия
5. Стадии и этапы проектирования	9,5	2	1	1			7	2	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
6. Типовое проектирование	8,5	1		1			7	2	2	1	2	0,5	практические занятия
7. Проектирование технологической части	8,5	1		1			7	2	2	1	2	0,5	практические занятия
8. Продуктовый расчет	9,5	2	1	1			7	2	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
9. Подбор и расчет технологического оборудования	7,5						7	2	2	1	2	0,5	Собеседование
10. Построение графика технологических процессов	7,5						7	2	2	1	2	0,5	Собеседование
11. Организация труда и аттестация рабочих	7,5						7	2	2	1	2	0,5	Собеседование
12. Расчет площадей и компоновка основных и вспомогательных производств	8,15						7,65	2	2	1	2,65	0,5	Собеседование
Раздел 3. Общестроительное проектирование предприятий молочной промышленности													
13. Сантехнические устройства предприятий отрасли	10,5	2	1	1			8	2	2	1	3	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
14. Энергетическая часть	9,5	1		1			8	2	2	1	3	0,5	практические занятия
15. Экономическая часть	10	1		1			8	2	2	1	3	1	практические занятия
Раздел 4. Курсовое и дипломное проектирование													
16. Особенности выполнения дипломной работы для бакалавриата	11	2	1	1			8	2	2	1	3	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен	0,2	0,2				0,2							
Индивидуальные консультации	0,15	0,15				0,15							
Всего по видам учебной работы	144	18,35	6	12		0,35	116,65	32	32	16	36,65	9	

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение

Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия. Роль и задачи проектирования.

Тема 2. Основы строительного проектирования промышленных зданий общественного питания

Проектирование предприятий на основе технико-экономического обоснования (ТЭО). Назначение и состав проекта организации строительства (ПОС) и проекта производства работ (ППР).

Тема 3. Генеральные планы предприятий общественного питания

Назначение и основные принципы проектирования генеральных планов в соответствии с технологическими, санитарными, производственными требованиями и розой ветров. Основные технико-экономические показатели генплана. Проектная документация для разработки генплана.

Тема 4. Основные строительные материалы

Природные и искусственные каменные материалы. Вяжущие материалы и растворы. Бетон и железобетон. Предварительно напряженный железобетон. Строительные материалы и металлические изделия. Теплоизоляционные материалы. Кровельные, гидро- и пароизоляционные материалы. Стекланные изделия.

Тема 5. Основные конструктивные схемы зданий

Классификация зданий по их назначению, степени огнестойкости, долговечности конструкций, внутреннему режиму. Основные конструктивные схемы зданий.

Тема 6. Промышленные здания и их элементы

Каркасы одноэтажных и многоэтажных промышленных зданий. Основания и фундаменты. Несущие и ограждающие элементы зданий. Стены и перегородки. Покрытия и кровли. Унификация и типизация в строительстве. Единая модульная система.

Тема 7. Типы предприятий молочной промышленности

Состав промышленного предприятия. Классификация предприятий молочной промышленности по мощности и производственному профилю.

Тема 8. Проектирование технологического процесса

Выбор ассортимента, способов и технологических схем производства. Комплексная переработка сырья и использование вторичного сырья. Автоматизация технологических процессов. Построение графиков организации технологических процессов и работы технологического оборудования.

Тема 9. Проектирование организации труда, системы управления предприятием и технико-экономическая часть проекта

Научная организация труда как система совершенствования методов хозяйствования и управления предприятием, организации труда в условиях рынка. Организация труда на рабочих местах. Охрана труда и защита окружающей среды.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы - лекции, семинарские занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль. В рамках учебного курса предусмотрены посещения молочных предприятий с целью ознакомления с процессом производства и наглядного изучения оборудования.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра по направлению «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Часть лекционных занятий проводится 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 (контролируется).

Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

S самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);

^ оформление и подготовка рефератов, докладов;

S подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 30% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине не менее 2 0 часов.

Программы проведения активных и интерактивных занятий по дисциплинам учебного плана

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных семинарских занятий, час				
			Брейн-ринг	Мастер-класс	Групповое выполнение презентаций	Круглый стол	Дискуссия
1.	Предприятия общественного питания			2			
2.	Основные типы предприятий общественного питания	2					
3.	Формы организации производства	2					
4.	Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия				2		
5.	Стадии и этапы проектирования		2				
6.	Типовое проектирование					2	
7.	Продуктовый расчет	2					
8.	Выбор и обоснование технологии продуктов		2				
9.	Подбор и расчет технологического						2

	оборудования						
10.	Общестроительное проектирование предприятий общественного питания					2	

1. Проведение активной формы семинарского занятия по темам **«Стадии и этапы проектирования»** и **«Выбор и обоснование технологии молочных продуктов»** предполагается в виде игры брейн-ринг. Группа делится на 3 команды по 6 - 8 игроков. Перед началом игры у каждой команды должны быть карточки для ответов и ручки. В течение игры команды одновременно отвечают на вопросы преподавателя. Это происходит следующим образом:

1. Преподаватель зачитывает всем командам вопрос, называя его порядковый номер. Допускается однократное повторение текста вопроса.

2. После текста вопроса ведущий дает команду «Время!», что служит сигналом начала отсчета времени, отведенного игрокам на обсуждение. Соперничество по командам проходит в течение одной минуты.

3. После окончания времени, отведенного командам на обсуждение, им дается 30 секунд, для того, чтобы записать и сдать карточку с ответом.

4. После этого ведущий объявляет правильный ответ и зачитывает следующий вопрос.

5. За правильный ответ команда получает один основной бал и рейтинговую сумму, исчисляемую по формуле: рейтинг = (число всех команд) + 1 - (число команд, правильно ответивших на этот вопрос).

Игра состоит из 12 - 16 вопросов, после первой половины вопросов целесообразно устроить пятиминутный перерыв. После всех вопросов жюри объявляет предварительные итоги и в течение 15 минут рассматривает возможные протесты команд.

По результатам протестов команд жюри может назначить общую переигровку одного или двух вопросов. В том случае, если принятых протестов больше, то оставшиеся непереигранные вопросы снимаются с турнира, и их результаты не учитываются.

Победитель определяется по сумме основных и рейтинговых баллов.

2. Проведение круглого стола по темам **«Типовое проектирование»** и **«Общестроительное проектирование предприятий общественного питания»** требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан.

К проведению круглого стола привлекаются все студенты, желающие участвовать. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов

готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

План круглого стола:

- 1) . Вступительное слово руководителя
- 2) . Заслушивание докладов:

по теме «Типовое проектирование»

S Требования к типовым проектам •S Привязка типового проекта •S Типоразмеры повторно применяемых проектов *по теме «Общестроительное проектирование предприятий общественного питания»* Архитектурно-строительное проектирование S Генеральный план •S Вспомогательные здания и помещения.

- 3) . Обсуждение докладов
- 4) . Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
- 5) . Подведение итогов круглого стола
- 6) . Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола.

3. Интерактивные лекции по темам **«Основные типы предприятий общественного питания»**, **«Формы организации производства»** и **«Продуктовый расчет»** позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал о видах обработки молока, о технологии заквасок, о классификации сыров, об особенностях продуктов детского питания. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

4. Дискуссия по теме **«Подбор и расчет технологического оборудования»** заключается в проведении учебной групповой дискуссии по конкретным темам:

- S Характеристика мороженого S Классификация сыров S Требования к сырью и оценка его качества
- S Контроль готово продукции

В процессе дискуссии происходит обмен мнениями во всех его формах. Главная задача дискуссии - выявление существующего многообразия точек зрения участников на вопрос и проблему и при необходимости всесторонний анализ каждой из них.

Учебная дискуссия отличается от других видов дискуссий тем, что новизна ее проблематики относится лишь к группе лиц, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое уже найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе в данной аудитории.

Дискуссия позволяет максимально полно использовать опыт студентов,

способствуя лучшему усвоению изучаемого ими материала. Это обусловлено тем, что в групповой дискуссии не преподаватель говорит студентам о том, что является правильным, а сами обучающиеся вырабатывают доказательства, обоснования принципов и подходов, предложенных преподавателем, максимально используя свой личный опыт. Этот активный метод обучения обеспечивает хорошие возможности для обратной связи, подкрепления, практики, мотивации.

5. Групповое выполнение презентационных работ по теме **«Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия»** предусматривает разделение группы на команды, каждая из которых заранее подготавливает презентацию. Презентация позволяет изучить требования, предъявляемые к строительству зданий и сооружений. В процессе студенты приобретают знания о стадиях и этапах проектирования.

Презентация проходит в форме согласованного группового мыслительного поиска, что требует вовлечения в коммуникацию всех присутствующих. Завершается выступление подведением итогов, где основное внимание направлено на анализ результатов, наиболее значимых для практики.

6. Проведение мастер-класса специалистами по теме **«Предприятия молочной промышленности»** подразумевает посещение студентами молочного предприятия для наглядного изучения технологического процесса, консультации с технологом предприятия. Это позволит не только изложить теоретический материал, но и продемонстрировать конкретные приемы профессиональной деятельности. Студенты смогут задать интересующие их вопросы, касающиеся производственного процесса, что позволит лучше усвоить изучаемый материал.

1. Продуктовый расчет молока пастеризованного.
2. Продуктовый расчет молока обезжиренного восстановленного.
3. Продуктовый расчет молока цельного восстановленного.
4. Продуктовый расчет кисломолочного напитка.
5. Продуктовый расчет сметаны.
6. Продуктовый расчет нежирного творога.
7. Продуктовый расчет масла
8. Продуктовый расчет сыра.
9. Продуктовый расчет молочного сахара.
10. Продуктовый расчет молочных консервов.
11. Продуктовый расчет мороженого.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» «Moodle» <http://www.moodle.ugsha.m/course/category.php?id=10>

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

-самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

-оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

-выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

-подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1) Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает 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.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации - экзамен.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Шигапов ИИ Курс лекций по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» Димитровград, 2022.[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1b21_rp.pdf

Шигапов П.П. Практикум по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» Димитровград, 2022.[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1b21_rp.pdf

8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ А) Основная литература

1. Дашков Л.П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: Рекомендовано МоРФ в качестве учебника для вузов/ Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 512 с.

Б) Дополнительная литература

1. Догарева Н.Г., Методические указания к выполнению дипломного проекта для студентов специальности 260303 - Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Н. Г. Догарева; М-во образования и науки Рос. Федерации, Гос. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. технологии перераб. молока и мяса. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 280 КБ). - Оренбург: ГОУ ОГУ - 2011.

2. [Погожева, Н. Н. Технология хранения, переработки и стандартизация молочной продукции](#) [Погожева, Н. Н. Кабанова, Т. В. Пиркина О. В. /Учебное пособие](#) - СПб: Гиорд, 2012. - 222 с.

3. Шалапугина Э. П. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра. Учебное пособие Шалапугина, Э. П. Шалапугина, Н. В. Краюшкина, И. В. /Учебное пособие - СПб: Гиорд, 2008. - 84 с.

В) Периодические издания

1. Научно-практический журнал «Переработка молока».

2. Научно-производственный журнал отрасли "Молочная промышленность".

Г) Справочно-правовые системы

1. Гарант
2. Консультант Плюс
3. Кодекс

Д) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. <http://www.bank/referatov.ru> - Банк рефератов
2. <http://www.stratum.pstu.ac.ru> - Электронная библиотека
3. <http://www.rba.ru> - Российская библиотека
4. <http://www.194.226.30.32/book.htm> - Фондовая библиотека президента России
5. <http://www.limin.urfu.ac.ru> - Виртуальная библиотека.

е) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернет браузер: Google Chrome. Microsoft Word 2010, Microsoft Word 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»		я	я +
2	Практические занятия	Операционная система: Microsoft Office PowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: Google Chrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральная база и база государственных стандартов и сайт http://www.consultant.ru/	+		+

ж) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов
1.	Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г.
	Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО
2.	Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе
3.	Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»
4.	Договор №397/54 от 21.03.2022 г. Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
5.	Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей
6.	Электронное издательство ЮРАЙТ Договор № 5545 от 30 ноября 2022 г. Электронная образовательная система «Образовательная платформа ЮРАЙТ»
7.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г. Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016 г. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей
8.	Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей
9.	Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование" Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г. Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей
10.	База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей
11.	Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ
12.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки
13.	Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ.
14.	Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ.
15.	Лицензионный договор Science index от 28.06.2021 г. №7419/2021 Локальная сеть университета

16.	<p>Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020 г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>
17.	<p>Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>
18.	<p>CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021</p>
	<p>Доступ по логину и паролю</p>
19.	<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Положение об электронной библиотеке ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ. Принято Ученым советом университета. Протокол № 9 от 19 апреля 2022 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учеб. пособия и учебно-методические изд. по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Маркетинг в России и за рубежом	2006-2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2010-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство Рыбное хозяйство Сельский механизатор Сыроделие и маслоделие	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров Финансы Химия и жизнь. XXI век	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право Хранение и переработка сельхозсырья Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий Аграрная наука Административное право Администратор образования Техника в сельском хозяйстве	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочная промышленность	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
<u>Вестник аграрной науки</u>	2019	http://elanbook.com

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p align="center">Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p align="center">Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1mT; Монитор - Samsung-1шт; Проектор BENQ MX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer;</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>№ 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка - 1 шт. Шкаф (буфет) - 1 шт. - 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная - 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 x 0,7 - 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 x 0,7 - 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х места. с полкой Стол 2-х места. со скамьей с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПХВ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хме 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G - 1 шт. Электромясорубка Scarlett SC-4248 - 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 - 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 - 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 - 1 шт. Вытяжка плоская 50 см Shindo Metida 50 SS - 1 шт. Холодильник однодверный Indesit MT 08 - 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL - 1 шт. Мультирезка Moulinex Fresh Express Cube DJ905832 - 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O - 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) - 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей - 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH - 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal - 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 - 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG - 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L- 1 шт.</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MS Office 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а</p> <p>Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт.,</p> <p>Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base))</p> <p>Архиватор 7-zip</p> <p>Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb - 6 шт.</p> <p>Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base))</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

10 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

В процессе освоения дисциплины необходимо использовать различные интерактивные и активные методы обучения.

Имитационные технологии:

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;
- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

Неимитационные технологии: нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

Игровое проектирование - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке, инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается

высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов) представляет собой изучение, анализ и принятие решения по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы, позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы студентов.

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде - экзамена.

Контроль и оценка результатов обучения Контроль знания по дисциплине

Контроль знаний обучающемуся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» включает в себя: входной контроль; текущий контроль.

Входной контроль проводится в самом начале учебного периода. Он должен выявить степень подготовки обучающихся к изучению дисциплины «Проектирование предприятий отрасли с основами промышленного строительства» по остаточным знаниям, ранее изученным родственными дисциплинам. Если количество обучающихся в группе не превышает 25 человек при входном контроле знаний применяется блиц-опрос на вводной лекции. Вопросы блицопроса нацелены на краткие ответы студентов. Полученные результаты дают возможность определить наиболее слабых и наиболее подготовленных студентов, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Результаты входного контроля не влияют на итоговый рейтинг студента.

Текущий контроль, главная его цель - стимуляция и корректировка повседневной самостоятельной работы студента над учебным материалом по курсу «Проектирование предприятий общественного питания». Объектами текущего контроля при изучении Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности является самостоятельное изучение тем модуля. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг студента.

Промежуточная аттестация: согласно требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки Продукты питания животного происхождения, квалификация - академический бакалавр, формой промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование предприятий

общественного питания» является экзамен. Он подводит итоги знаниям студента, полученным за весь период изучения дисциплины.

Рейтинговая оценка по дисциплине

Результаты по всем видам учебной деятельности и рейтингового контроля фиксируются в *рейтинг-листке* каждого обучающегося.

Оценка учебной деятельности

1. Общее количество баллов за виды учебной деятельности обучающемуся, предусмотренные основной программой освоения дисциплины, должно составлять не менее 60 баллов - **зачетный балл**. Так как по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли с основами промышленного строительства» предусмотрен **экзамен**, то принимаем:

От 86 до 100 баллов соответствует оценке «отлично»;

От 73 до 85 - «хорошо»;

От 60 до 72 - «удовлетворительно»

Менее 60 баллов - «неудовлетворительно».

2. Если по результатам работы в семестре обучающийся не набрал 48 баллов по дисциплине, то в этом случае студент не допускается к сдаче экзамена, ему предлагается изучить дисциплину повторно.

3. Если по результатам работы в семестре обучающийся не набрал минимально допустимого количества баллов - 60 (зачетный балл), ему выставляется итоговая оценка по дисциплине «неудовлетворительно». В этом случае студенту предлагается изучить дисциплину повторно.

4. Максимальное количество баллов, которое обучающийся может получить на экзамене, равно 20.

5. За выполнение учебных заданий сверх предусмотренных основной программой освоения дисциплины (учебно -исследовательская работа, самостоятельное углубленное освоение отдельных тем, участие в предметных олимпиадах различного уровня (призовые места) и пр.) преподаватель может выставлять дополнительные баллы (не более 20), что должно быть отражено в правилах текущей аттестации по курсу.

6. Если с учетом работ, сверх предусмотренных основной программой освоения курса, студент набрал свыше 90 баллов, итоговая оценка по дисциплине может быть выставлена без проведения итоговой аттестации - экзамена («автомат»). При этом в ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка «отлично».

7. Мониторинг качества проводится в форме выставления преподавателями баллов за «контрольные недели» (четвертая, девятая и четырнадцатая недели изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»), а также в форме независимого тестирования.

В таблице 10.1 представлена модульно-рейтинговая карта по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

Таблица 10.1 - Модульно-рейтинговая оценка знаний обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

Виды учебной работы	Максимальный балл	Зачетный балл
1 модуль. Предприятия молочной промышленности. Проектирование и состав проекта	55	30
Посещение лекций	14	7
Подготовка к выполнению лабораторных работ	14	8
Подготовка и презентация реферата по Модулю 1.	12	7
Рубежный контроль по модулю 1. (тестирование-зачет)	15	8
2 Модуль Общестроительное проектирование предприятий молочной промышленности. Курсовое и дипломное проектирование	45	30
Посещение лекций	11	7
Подготовка к выполнению лабораторных работ	11	8
Подготовка и презентация реферата по Модулю 2.	11	7
Рубежный контроль по модулю 2 (экзамен)	12	8
Итого по дисциплине	100	61
Учебные задания, сверх предусмотренные основной программой освоения дисциплины		
Участие в Олимпиаде по дисциплине	4	2
Публикация статьи по проблеме дисциплины в научном издании	4	2
Презентация доклада по проблеме дисциплины на Научной студенческой конференции института	4	3
Исследовательская работа по дисциплине	4	3
Углубленное освоение темы дисциплины	4	2
Итого:	20	12

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Гирфанова Ю.Р.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно- технологического факультета от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

п/ п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министрства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно-экономического факультета в инженерно-технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.