

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.О.15.07 Проектирование комплексных предприятий  
общественного питания при гостиницах**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» является усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области разработки проектных и технологических решений для организации питания в местах временного пребывания граждан (гостиницах, отелях, хостелах и др.)

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	<b>знает</b> виды и принципы эксплуатации технологического оборудования <b>умеет</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности <b>владеет навыками</b> готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3 Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	<b>знает</b> основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения <b>умеет</b> обслуживать потребителей в различных типах предприятий питания <b>владеет навыками</b> прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>умеет</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения <b>владеет навыками</b> навыками подготовка предложений по

		<p>повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность Барное дело

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Сенсорный анализ  
Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность  
Организация производства и обслуживания на  
предприятиях общественного питания

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность Санитария и гигиена питания  
Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность Товароведение продовольственных товаров

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Физиология питания  
Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Введение в пищевую промышленность

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность История продуктов питания

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность Безопасность пищевой продукции

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Основы рационального питания  
Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Научные основы производства продуктов питания

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность Технологические добавки и улучшители в  
производстве продуктов питания

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность Технологическая практика

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Экологическая экспертиза товаров  
Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Биологическая безопасность товаров

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность

Нутрициология  
Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность  
Научные основы производства продуктов функционального питания

Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Химия пищевых добавок  
Механика  
Научные основы производства продуктов питания  
Научные основы производства продуктов функционального питания  
Нутрициология  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Основы рационального питания  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Санитария и гигиена питания  
Сенсорный анализ  
Теплотехника  
Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
Товароведение продовольственных товаров  
Физиология питания  
Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
Электротехника и электроника  
Барное дело  
Безопасность пищевой продукции  
Биологическая безопасность товаров  
История продуктов питания  
Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья  
Технологическая практика  
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли  
Химия пищевых добавок  
Экологическая экспертиза товаров  
Введение в пищевую промышленность  
Электротехника и электроника

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность Теплотехника

Механика

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Теплотехника

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Электротехника и электроника

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность Механика

Освоение дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

**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**

Общая трудоемкость дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	108/3	4	6		94	4	За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	2				
практической подготовки		2	2		30		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	108/3			0.12			

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Виды предприятий питания при гостиницах									
1.1.	Виды ресторанного сервиса	4	1	1			31		ОПК-3.3	
1.2.	Разработка политики и меню	4	3	1	2		20	Собеседование	ОПК-3.3	
1.3.	Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания	4	3	1	2		29		ОПК-3.3	
1.4.	Нормативная база подготовки проектного решения ресторана.	4	3	1	2				ОПК-3.3	
1.5.	Контрольная работа и зачет	4					14	Устный опрос	ОПК-3.3	
Промежуточная аттестация		За								
Итого			108	4	6		94			
Итого			108	4	6		94			

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Виды ресторанного сервиса	Виды ресторанного сервиса (лекция-визуализация)	1/1
Разработка политики и меню	Разработка политики и меню (лекция-визуализация)	1/1
Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания	Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания	1/-
Нормативная база подготовки проектного решения ресторана.	Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль	1/-
Итого		4

### 5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Разработка политики и меню	Состав помещений ресторанов при гостиницах в зависимости от назначения (практическая работа)(круглый стол)	Пр	2/2/2
Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания	Определение границ проекта и описание работ	Пр	2/-/-
Нормативная база подготовки проектного решения ресторана.	Комплексная разработка ресторана, кафе или бара по методологии HoReCa	Пр	2/-/-
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы

	31
	20
	29
Подготовка контрольной работы	14

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ( ) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Виды ресторанного сервиса.	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1
2	Разработка политики и меню.	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1
3	Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания.	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1
4	Контрольная работа и зачет. Подготовка контрольной работы	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах»

### 7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-3.3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Инженерная подготовка			x	x	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Технологическая практика		x			
ОПК-5.3: Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
ПК-1.3:Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья		x			
	Научные основы производства продуктов питания			x		
	Научные основы производства продуктов функционального питания			x		
	Нутрициология			x		
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Основы рационального питания			x		
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектирование предприятий общественного питания				x	
	Процессы и аппараты пищевых производств			x		
	Современные методы обработки пищевого сырья				x	
	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания			x		
	Товароведение продовольственных товаров			x		
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физиология питания			x		
Эстетика общественного питания				x		

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её

корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### **Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения**

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

### **Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации**

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### **Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете**

По дисциплине «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

#### **Теоретический вопрос**

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют

полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах»**

Вопросы и задания к зачету

1. Понятие и признаки проекта и проектного решения в ресторанном бизнесе.
2. Отличие проектной деятельности от операционной в РБ.
3. Проектный менеджмент и стратегическое управление в РБ.
4. Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания.
5. Состав помещений ресторанов при гостиницах
6. Подбор и обучение персонала разработанным стандартам сервиса
7. Разработка политики и меню
8. Разработка рекламной стратегии, маркетинговой программы Состав помещений ресторанов при гостиницах
9. Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис.
10. Выбор типа сервиса: Американский сервис. Английский сервис
11. Выбор типа сервиса: Французский сервис. Русский сервис
12. Виды ресторанного сервиса
13. Состав помещений ресторанов при гостиницах

14. Среда реализации проектов в ресторанном деле и заинтересованные участники проектных решений.

15. Области знаний применяемые при организации проектных решений и обязанности проектного менеджера

16. Возможности продуктов MS Project в создании проектных решений ресторана.

17. Виды, составляющие, этапы проектного решения. Основные вехи проекта.

Принципы документального оформления проектной работы.

18. Цели планирования содержания проекта

19. Анализ окружения проекта

20. Определение успешности проекта

21. Характеристика жизненного цикла проекта.

22. Понятие команды проекта. Роль проект-менеджера в координации деятельности участников проекта.

23. Управление ресурсами проекта. Виды ресурсов, требования к обеспечению.

24. Управление временем проекта. Этапы выполнения проекта открытия ресторана.

25. Основные положения ГОСТ Р 54871-2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению программой».

26. Нормативная документация Свод правил по проектированию Сравнительные характеристики программных продуктов для бизнес-проектирования.

27. Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль.

28. Алгоритм проектно-строительного процесса как процесс управления проектом.

29. Функциональные основы проектирования предприятий питания и управления проектами.

30. Этапы технологического проектирования. Перечень основной проектной документации при разработке проекта ресторана. Современные системы компьютерного проектирования.

31. Реинжиниринг, реконструкция, техническое перевооружение ресторана

32. Классификация затрат при осуществлении проектного решения.

33. Методы оптимизации затрат. Бюджет проекта.

34. Классификация инвестиционных проектов. Оценка стоимости инвестиционных проектов с использованием программных продуктов.

35. Материально-техническое обеспечение проекта и управление материальными и нематериальными ресурсами.

36. Использование программных продуктов в управлении стоимостью проектного решения.

37. Первичная декомпозиция продукта (услуги) и стратегическая декомпозиция работ проекта

38. Определение границ проекта и описание работ.

39. Определение последовательности работ проекта.

40. Типы взаимосвязей и зависимостей работ проекта.

41. Анализ возможности реализации программы проекта и разработка расписания действий.

42. Изменение содержания проекта.

43. Проектные затраты: понятие и методы планирования.

44. Понятие и классификация рисков проекта.

45. Методы оценки рисков проекта.

46. Возможности управления изменениями проектных решений для снижения рисков.

47. Формирование организационной структуры проекта.

48. Проектная команда. Сущность и признаки успешных команд.

49. Проектные изменения.

50. Стратегии работ с изменениями проектных решений

51. Особенности коммуникативных процессов основные аспекты планирования процессов коммуникации

52. Договорная деятельность. Основные аспекты управления поставками проекта

53. Управление качеством: планирование, обеспечение и контроль.

54. Организационные структуры проекта
55. Анализ выполнения задач и закрытие проекта.
56. Требования к проектному менеджеру и команде проекта.
57. Формы и методы распределения ролей в команде в зависимости от подготовки и задач проекта.
58. Процессы проекта. Тройное проектное ограничение.
59. Исходные данные для выполнения технологических расчетов. Последовательность выполнения расчетов.
60. Порядок составления обоснования необходимости проектирования или реконструкции. Необходимые расчеты.  
Формы интерактивных занятий – интерактивные занятия не предусмотрены  
Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения  
Теоретические вопросы (оценка знаний):
  1. Общие требования, предъявляемые к интерьеру торговой группы помещений в заведениях сферы ресторанного бизнеса. Наиболее распространенные стилевые направления, используемые при оформлении торговой группы помещений предприятий питания.
  2. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию на предприятиях питания
  3. Особенности обслуживания гостей, проживающих в гостиницах

#### Примерные темы рефератов

1. Современные требования к организации службы Room-сервис
2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний
3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов
4. Тематические и ритуальные мероприятия, проводимые в заведениях сферы ресторанного бизнеса
5. Анимация в ресторанной практике
6. Взаимосвязь программы культуры и питания при организации обслуживания гостей в заведениях сферы ресторанного бизнеса
7. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк
8. Специфика обслуживания в пути следования пассажирского транспорта
9. Разработка технологии сервиса кофейни.
10. Разработка технологии сервиса ресторана русской кухни.
11. Разработка технологии сервиса французской кухни.
12. Разработка технологии сервиса кафе для детей.

13. Разработка технологии сервиса предприятия кейтеринговых услуг.
14. Разработка технологии сервиса предприятия фаст-фуд.
15. Разработка технологии сервиса ресторана бурятской кухни.
16. Разработка технологии сервиса предприятия питания для туристов.
17. Разработка технологии сервиса при гостинично-туристическом комплексе.
18. Разработка технологии сервиса ресторана китайской кухни.
19. Разработка технологии сервиса диетического питания.

Контрольные вопросы (оценка знаний):

1. Виды ресторанного сервиса
2. Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис.
3. Выбор типа сервиса: Американский сервис. Английский сервис
4. Выбор типа сервиса: Французский сервис. Русский сервис
5. Реинжиниринг, реконструкция, техническое перевооружение ресторана
6. Виды туризма. Размещение, организация питания и обслуживания иностранных туристов.
7. Особенности питания туристов из Англии, Франции, США, Италии, Японии и других стран мира.
8. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

9. Комплексная разработка ресторана, кафе или бара по методологии HoReCa

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: осетрина заливная, соус хрен, бульон с профитролями, ассорти рыбное с лимоном и маслинами, масло сливочное, грибы в сметанном соусе, салат столичный, филе с соусом мадера, лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский, кофе по-восточному, фруктовый салат.

Блюда в правильной последовательности	Посуда	Приборы	Рекомендуемые
напитки к данной закуске (блюду)			
для подачи	индивидуальная	вспомогательный	основной

2. Составьте меню: для ресторана I категории на осенний период, если по ассортиментному минимуму предусмотрено: холодных блюд и закусок – 10 наименований, горячих закусок – 2, супов – 4, вторых горячих блюд – 11, сладких блюд – 4, горячих и холодных напитков по 2 наименования, кондитерских изделий – 5 наименований.

3. Предложите возможные виды меню, которые могут быть предусмотрены на данном предприятии и опишите их отличительные особенности, укажите требования к подготовке персонала, работающего в зале, при его работе с меню, предложите варианты оформления меню как одного из основных рекламных средств в ресторанной практике.

## 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### основная

Л1.1 Давыдкина И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 266 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=899751>

### дополнительная

Л2.1 сост. Шокина Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 140 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/262517>

Л2.2 Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 348 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/351797>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Маюрникова Л. А., Куракин М. С., Кокшаров А. А., Крапива Т. В. Термины и определения в индустрии питания. Словарь [Электронный ресурс]:учеб.-справ. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 244 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/351782>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Главный портал индустрии гостеприимства и питания	1. <a href="http://www.horeca.ru">http://www.horeca.ru</a>

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Специфика изучения дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

На лекциях рассматриваются основные подходы к организации рационального питания. Лекции носят информационный и обобщающий характер.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

### *11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

### *11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	402/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 73 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		114/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель. Мясорубка, рама для продуктов, куттер, шприц вакуумный, установка льдогенераторная, фаршемешалка, инъектор, камера термодымовая, односкрепный пневматический клипсатор КН-3С, массажер Suhner VT 20, шприц колбасный Hurakan HKN -ISV5, куттер Багира, камера холодильная сборно разборная с агрегатом В, мешалка механическая DLH F20

### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

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

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ проф. , дсxn Сычева Ольга Владимировна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доц. , кэн Пономарева Мария Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 12.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП \_\_\_\_\_