МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).28

Основы проектирования предприятий общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 76
самостоятельная работа 41
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	44	44	44	44
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный 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)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

В ходе изучения технологического проектирования решаются следующие задачи:
-ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;
-дать студентами сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
-дать сведения о использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
-ознакомить студентов с пространственным размещением оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений; привить навыки выполнения
технических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-1.ОПК-3 Использует знания инженерных процессов для решения профессиональных задач

Знать:

знает инженерные процессы, технологическое оборудование;

Уметь:

умеет применять знания инженерных процессов, технологического оборудования;

Владеть:

владеет знаниями инженерных процессов, технологического оборудования.

ИД-1.ОПК-5: Способен организовывать и координировать процессы основного производства, обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов

Знать:

организацию производства предприятий питания,

Уметь:

определять потребности производства в трудовых и материальных ресурсах.

Владеть:

навыками оперативного планирования работы производства.

ИД-1.ПК-1: Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания

Знать:

основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

осуществлять разработку производственной программы различных типов предприятий общественного питания и, в соответствии с данной программой, производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; осуществлять планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением .

Владеть:

методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП различных типов;
навыками создания компоновочных решений производственных цехов и помещений предприятий общественного питания в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	знает инженерные процессы, технологическое оборудование;
2.1.2	организацию производства предприятий питания,
2.1.3	основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП. Основные принципы расчета эффективности принятого технологического оборудования.
2.2	**Уметь:**

2.2.1	умеет применять знания инженерных процессов, технологического оборудования;
2.2.2	определять потребности производства в трудовых и материальных ресурсах.
2.2.3	производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; планировать и оценивать внедрение инновационных видов оборудования в производство.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	владеет знаниями инженерных процессов, технологического оборудования.
2.3.2	навыками оперативного планирования работы производства.
2.3.3	методиками расчета технологического оборудования и эффективности работы технологического оборудования для ПОП различных типов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.1.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.3	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.4	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.1.5	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.6	Инженерная и компьютерная графика
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Технология продукции общественного	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	44	44	44	44
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен ции**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)**
	Раздел 1.					

1.1	Тема 1. Организация проектирования, основные понятия в проектировании.: Понятие проектирования, проекта, проектной документации. Состав и содержание задания на проектирование. Проекты типовые, индивидуальные и для экспериментального строительства. Суть, порядок разработки, область применения. Реконструкция и перевооружение: понятие, назначение, условия проведения. Состав и содержание проекта предприятия питания. Функциональная структура предприятий питания как основа технологического проектирования.	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.2	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.: Суть технико-экономического обоснования (ТЭО), технико-экономических расчетов (ТЭР) строительства, последовательность разработки ТЭО. Принципы размещения общедоступных предприятий питания. Нормативы развития сети предприятий питания. Определение потребности в предприятиях питания местного значения. Особенности размещения предприятий питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. Особенности размещения предприятий питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Особенности размещения предприятий питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Особенности размещения предприятий питания заготовочных	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.3	Обоснование целесообразности проектирования предприятия общественного питания /Пр/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

	Тема 3. Производственная программа предприятия и производственных цехов.: Порядок выполнения технологических расчетов. Основные сведения о производственной программе заготовочных предприятий питания: понятие, характеристика, способ расчета. Основные сведения о производственной программе доготовочных предприятий питания: понятие, характеристика, способ расчета. Способы составления меню общедоступных предприятий питания, школьного питания, дневного рациона, диетического меню, банкетного меню, магазина (отдела) кулинарии. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов: по физиологическим нормам, по меню. Производственная программа заготовочного цеха (мясо-рыбного, овощного, мучного, кондитерского) в предприятиях питания различных типов и мощностей. Способ расчета. Производственная программа горячего и холодного цехов в предприятиях питания различных типов и мощностей. Методика расчета. /Лек/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.5	Разработка производственной программы предприятия общественного питания /Пр/	7	4	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.6	Разработка производственной программы предприятий общественного питания по месту работы или учебы /Пр/	7	4	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.7	Тема 4. Расчет теплового оборудования.: Технологический расчет пищеварочных котлов. Требования к размещению. Технологический расчет электроплиты, сковород и фритюрниц. Требования к размещению. Технологический расчет пекарных и жарочных шкафов, конвектоматов и пароконвектоматов. Требования к размещению. Технологический расчет специализированного оборудования (кипятильники, кофеварки, шашлычные печи, грили, автоматы по приготовлению кулинарных изделий, торговые автоматы). Требования к размещению. /Лек/	7	6	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.8	Составление графика почасовой реализации блюд /Пр/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.9	Составление графика работы горячего цеха /Пр/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.10	Расчет и подбор варочного теплового оборудования /Пр/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.11	Расчет и подбор жарочного теплового оборудования /Пр/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.12	Расчет и подбор специализированного оборудования /Пр/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.13	Тема 5. Расчет вспомогательного и раздаточного оборудования.: Технологический расчет вспомогательного (нейтрального) оборудования: производственных столов, ванн, стеллажей, подтоварников. Требования к размещению. Технологический расчет раздаточного оборудования. Технические характеристики комплектов раздаточного оборудования. Требования к размещению. /Лек/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.14	Расчет и подбор немеханического оборудования /Пр/	7	1	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.15	Тема 6. Расчет механического, подъемно-транспортного и холодильного оборудования.: Технологический расчет картофелеочистительной машины, мясорубки. Требования к размещению. Технологический расчет посудомоечной машины. Требования к размещению. Технологический расчет тестомесильной и взбивальной машины, количества деж. Требования к размещению. Технологический расчет холодильного оборудования. Требования к размещению. /Лек/	7	4	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.16	Расчет и подбор механического оборудования /Пр/	7	1	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.17	Тема 7. Расчет помещений и численности производственных работников.: Расчет производственных цехов, непроизводственных помещений в предприятиях питания. Расчет численности производственных работников по нормам времени и нормам выработки. Расчет численности непроизводственных	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.18	Расчет полезной и общей площади производственных цехов /Пр/	7	1	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.19	Расчет численности производственных работников /Пр/	7	1	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

0	Тема 8.: Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.: Требования к проектированию складских охлаждаемых камер и неохлаждаемых помещений в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию загрузочной и экспедиции в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию овощного цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию кулинарного цеха. Требования к проектированию цеха доработки полуфабрикатов в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию горячего цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию холодного цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию кондитерского цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию моечных, сервизных, служебных и бытовых помещений. Требования к проектированию раздаточных и барных стоек. Требования к проектированию мучного цеха и цеха по производству пиццы. Требования к проектированию кулинарного цеха. Требования к проектированию залов и входной группы помещений. Требования к проектированию магазинов кулинарии и буфетов. Требования к проектированию	7	4	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.21	Изображение оборудования горячего цеха /Пр/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.22	Тема 9. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.: Общие принципы объемно- планировочных решений предприятий питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных зданий предприятий питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих многоэтажных зданий предприятий питания. Объемно-планировочные решения предприятий питания в зданиях иного назначения. Реконструкция и техническое перевооружение предприятий питания. /Лек/	7	4	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.23	Компоновка проектируемого предприятия /Пр/	7	1	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.24	Особенности проектирования помещений для людей с ограниченными возможностями /Пр/	7	1	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.25	Тема 10. Обзор средств программирования.: Система автоматического проектирования (САПР), понятие, область применения. Характеристика основных средств программирования процесса проектирования предприятий питания: «Компас», Microsoft Visio, ARCHICAD,	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.26	Создание примитивного чертежа. /Пр/	7	2	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.27	Изучение литературных источников,подготовка к практическим занятиям,подготовка к экзамену. /Ср/	7	57	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.28	Экзамен /КЭ/	7	0,3	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А.Т.	Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018
Л1.2	Щетинин М. П., Бураковская Н. В., Пасько О. В.	Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л1.3	Пасько О. В., Автюхова О.	Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2023

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я.	Проектирование предприятий питания: учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2019

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронно-библиотечная система Znanium.com:
Э 2	Образовательная платформа Юрайт:
Э 3	Научная электронная библиотека
Э 4	Информационный портал «Весь общепит России»:
Э 5	Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows 7

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория.
Кабинет № 37, площадь – 58,5 м2 Оборудование:
1) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000
2) экран на штативе ScreenMedia
3) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz)
Учебная мебель:
1) Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером
2) Стол рабочий
3) Стол учебный 3хместный
4) Стул ученический регулируемый
5) Стул «Черный»
№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 58, площадь 55,6 м2 Оборудование:
1. Системный блок iRu (A320/Ryzen3200G/4Gb/ SSD128Gb/450W ATX) - 10 шт.;
2. Монитор AOC M2470SWDA21920x1080 MVA LED 16:9 5ms D-sub DVI 50M -10 шт.;
3. Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X;
4. Экран на штативе ProViewMatterWhite 160x160 / PSTPV007/526613/

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, практические занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных материалов).

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.