

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/25

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

Проектирование предприятий общественного
питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания
Учебный план	Б190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ

Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: экзамены 7
в том числе:		
аудиторные занятия	60	
самостоятельная работа	57	
часов на контроль	27	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс> - <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	зп	рпд	зп	рпд
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	зп	рпд	зп	рпд
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины
Проектирование предприятий общественного питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технологии продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

доцент, к.т.н. Ханжадаева С.Д.



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: учт.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:



Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры



Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета



Лукина М.Г.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА



Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины - формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в сфере проектирования предприятий питания.

Задачи дисциплины:

ознакомить студентов с функциональной структурой предприятия;

дать представление студентам об основных нормативах расчета и принципах размещения сети предприятий питания;

выработать навыки технологических расчетов;

познакомить с объемно-планировочными решениями предприятий питания.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

Владеть:

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Владеет: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, навыками в планировке и оснащении предприятий питания.
-----------	---

Уметь:

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Умеет: использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания; выполнять технологические расчеты; обеспечивать работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; применять и использовать технические средства проектирования.
-----------	---

Знать:

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Знает: основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение; методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия, имеются ошибки в расчетах; структуру производства, основные моменты в его оперативном планировании и организации; основные понятия в обслуживании потребителей; методологию выполнения технологических расчетов; способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; компоновку производственных помещений и предприятий, функциональные группы.
-----------	--

Владеть:

Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие
-----------	---

	<p>примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено</p> <p>Владеет:</p> <p>способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, навыками в планировке и оснащении предприятий питания.</p>
Уметь:	
Уровень 2	<p>Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено</p> <p>Умеет:</p> <p>использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания;</p> <p>разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;</p> <p>организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия;</p> <p>разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии;</p> <p>выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда;</p> <p>обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</p> <p>разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;</p> <p>технически разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением;</p> <p>применять и использовать технические средства проектирования.</p>
Знать:	
Уровень 2	<p>Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено</p> <p>Знает:</p> <p>основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;</p> <p>основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания;</p> <p>основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение;</p> <p>методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия;</p> <p>структуру производства, его оперативное планирование и организацию;</p> <p>формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p>методологию выполнения технологических расчетов;</p> <p>способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</p> <p>современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, принципы управления, взаимосвязи.</p>
Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры</p> <p>Знает:</p> <p>основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;</p> <p>основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания;</p> <p>методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия;</p> <p>структуру производства, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p>основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;</p> <p>оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение;</p> <p>рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</p> <p>современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи.</p>

Уметь:	
Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; <p>разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и техники;</p> <p>выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса;</p> <p>обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</p> <p>разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;</p> <p>технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением;</p> <p>грамотно применять и использовать технические средства проектирования.</p>
Владеть:	
Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры</p> <p>Владеет:</p> <p>способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, навыками в планировке и оснащении предприятий питания.</p>
<p>ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	
Знать:	
Уровень 1	<p>Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют</p> <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение; методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия, имеются ошибки в расчетах; структуру производства, основные моменты в его оперативном планировании и организации; основные понятия в обслуживании потребителей; методологию выполнения технологических расчетов; способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; компоновку производственных помещений и предприятий, функциональные группы.
Уметь:	
Уровень 1	<p>Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом;

	<p>производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания; выполнять технологические расчеты; обеспечивать работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; применять и использовать технические средства проектирования.</p>
Владеть:	
Уровень 1	<p>Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Владеет: информацией в области проектирования предприятий питания, навыками по составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, владеть навыками подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.</p>
Уровень 2	<p>Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Владеет: информацией в области проектирования предприятий питания, навыками по составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, владеть навыками подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.</p>
Уметь:	
Уровень 2	<p>Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Умеет: использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии; выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; технически разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; применять и использовать технические средства проектирования.</p>
Знать:	
Уровень 2	<p>Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Знает: основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение; методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия; структуру производства, его оперативное планирование и организацию; формы, средства и методы обслуживания потребителей; методологию выполнения технологических расчетов; способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, принципы управления, взаимосвязи.</p>
Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Знает:</p>

	<p>основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;</p> <p>основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания;</p> <p>методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия;</p> <p>структуру производства, его оперативное планирование и организацию;</p> <p>особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p>основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;</p> <p>прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;</p> <p>оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение;</p> <p>рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</p> <p>современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи.</p>
--	--

Уметь:

Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры</p> <p>Умеет:</p> <p>использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания;</p> <p>разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование;</p> <p>формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;</p> <p>организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом;</p> <p>производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия;</p> <p>разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и техники;</p> <p>выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса;</p> <p>обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</p> <p>разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;</p> <p>технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением;</p> <p>грамотно применять и использовать технические средства проектирования.</p>
-----------	--

Владеть:

Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры</p> <p>Владеет:</p> <p>информацией в области проектирования предприятий питания, навыками по составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, владеть навыками подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.</p>
-----------	---

ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Знать:

Уровень 1	<p>Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют</p> <p>Знает:</p> <p>основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;</p> <p>основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания;</p> <p>основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;</p> <p>оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение;</p> <p>методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия, имеются ошибки в расчетах;</p> <p>структуру производства, основные моменты в его оперативном планировании и организации;</p> <p>основные понятия в обслуживании потребителей;</p>
-----------	--

	методологию выполнения технологических расчетов; способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; компоновку производственных помещений и предприятий, функциональные группы.
Уметь:	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Умеет: использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания; выполнять технологические расчеты; обеспечивать работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; применять и использовать технические средства проектирования.
Владеть:	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Владеет: навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Владеет: навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
Уметь:	
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Умеет: использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии; выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; технически разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; применять и использовать технические средства проектирования.
Знать:	
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Знает: основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий

	<p>общественного питания; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение; методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия; структуру производства, его оперативное планирование и организацию; формы, средства и методы обслуживания потребителей; методологию выполнения технологических расчетов; способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, принципы управления, взаимосвязи.</p>
Владеть:	
Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры</p> <p>Владеет:</p> <p>навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>
Уметь:	
Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры</p> <p>Умеет:</p> <p>использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия;</p> <p>разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и техники; выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; грамотно применять и использовать технические средства проектирования.</p>
Знать:	
Уровень 3	<p>Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры</p> <p>Знает:</p> <p>основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия; структуру производства, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; основные нормы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи.</p>

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1	основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;
2.1.2	основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания;
2.1.3	методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия;
2.1.4	структуру производства, его оперативное планирование и организацию;
2.1.5	особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
2.1.6	основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;
2.1.7	прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;
2.1.8	оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение;
2.1.9	рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
2.1.10	современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи.
2.2	Уметь:
2.2.1	использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания;
2.2.2	разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование;
2.2.3	формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
2.2.4	разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и техники;
2.2.5	выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса;
2.2.6	организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом;
2.2.7	обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;
2.2.8	производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия;
2.2.9	разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;
2.2.10	технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением;
2.2.11	грамотно применять и использовать технические средства проектирования.
2.3	Владеть:
2.3.1	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, навыками в планировке и оснащении предприятий питания;
2.3.2	информацией в области проектирования предприятий питания, навыками по составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, владеть навыками подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией;
2.3.3	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.Б
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла подготовки бакалавра и основана на знаниях математики, инженерной графики, процессов и аппаратов пищевых производств, технологии продукции общественного питания; имеет межпредметные связи с дисциплинами «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Стандартизация, оценка соответствия и метрология», «Холодильная технология в пищевых производствах» и др.
3.1.2	Математика 1 (Основы математического анализа)
3.1.3	Инженерная графика
3.1.4	Математика 3 (Численные методы)
3.1.5	Математика 2 (Теория вероятностей и математическая статистика)
3.1.6	Процессы и аппараты пищевых производств

3.1.7	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.1.8	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.1.9	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.10	Оборудование предприятий общественного питания
3.1.11	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
3.1.12	Холодильная техника и технология в общественном питании
3.1.13	Математика 1 (Основы математического анализа)
3.1.14	Инженерная графика
3.1.15	Математика 3 (Численные методы)
3.1.16	Математика 2 (Теория вероятностей и математическая статистика)
3.1.17	Процессы и аппараты пищевых производств
3.1.18	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.1.19	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.1.20	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.21	Оборудование предприятий общественного питания
3.1.22	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
3.1.23	Холодильная техника и технология в общественном питании
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее, отсутствуют.
3.2.2	Учебная дисциплина (модуль) не имеет последующих учебных дисциплин (модулей), и входит в перечень дисциплин, обеспечивающих получение соответствующей профессиональной подготовленности выпускника, проверяемой в процессе защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

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

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя			
	14 5/6			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

4 ЗЕТ

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	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1.Функциональная структура предприятия питания						

1.1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания /Лек/	7	8	ПК-28	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.2	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания. Технологические расчеты /Лек/	7	12	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	6	
1.3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий питания. /Лек/	7	4	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.4	Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания. Строительное проектирование предприятий общественного питания /Лек/	7	6	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.5	Составление производственной программы предприятия общественного питания /Пр/	7	4	ПК-28	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	2	
1.6	Составление производственной программы предприятия общественного питания /Ср/	7	6	ПК-28	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.7	Расчет горячего цеха. Составление графика почасовой реализации блюд /Пр/	7	4	ПК-28	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	4	
1.8	Расчет горячего цеха. Составление графика почасовой реализации блюд /Ср/	7	5	ПК-28	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.9	Составление графика работы горячего цеха /Пр/	7	2	ПК-28	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	2	
1.10	Составление графика работы горячего цеха /Ср/	7	6	ПК-28	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.11	Расчет и подбор теплового (варочного) оборудования /Пр/	7	4	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	2	
1.12	Расчет и подбор теплового (варочного) оборудования /Ср/	7	6	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.13	Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования /Пр/	7	0	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.14	Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования /Ср/	7	6	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.15	Расчет численности работников горячего цеха /Пр/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	

1.16	Расчет и подбор немеханического оборудования и площади горячего цеха /Пр/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.17	Расчет численности работников горячего цеха; расчет и подбор немеханического оборудования и площади горячего цеха /Ср/	7	4	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.18	Расчет и подбор механического оборудования различных цехов /Пр/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.19	Расчет и подбор механического оборудования различных цехов /Ср/	7	4	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.20	Расчет складской группы помещений /Пр/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.21	Расчет складской группы помещений /Ср/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.22	Разработка компоновки предприятия общественного питания /Пр/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.23	Компоновка горячего цеха /Пр/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.24	Разработка компоновки предприятия общественного питания; компоновка горячего цеха /Ср/	7	6	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.25	Объемно-планировочные решения предприятий питания /Ср/	7	4	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.26	Компоновка мясо-рыбного цеха /Пр/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.27	Компоновка мясо-рыбного цеха /Ср/	7	4	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.28	Компоновка проекта овощного цеха /Пр/	7	2	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.29	Компоновка проекта овощного цеха /Ср/	7	4	ПК-27 ПК-28 ПК-29	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления

оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

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

7.1. Перечень основной и дополнительной 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: Практикум	Москва: Дашков и К, 2016

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

Э1	Единая библиотечная система: biblioteka.yasa.ru
Э2	Национальный цифровой ресурс Руконт
Э3	Сайт библиотеки
Э4	Университетская информационная система Россия (УИСРОССИЯ) - uisrussia.msu.ru
Э5	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э6	Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО Якутская ГСХА
Э7	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»
Э8	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»
Э9	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Adobe Reader
7.3.1.2	Windows 7
7.3.1.3	MicrosoftOffice 2016
7.3.1.4	AvtoCad

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- методические указания в печатной форме;

- методические указания в форме электронного документа;
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).
- аудитория для занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации с компьютерной техникой в оборудованных классах (1.230, 1.223)
- учебные аудитории для занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций с мультимедийной системой с проектором 2.311;
- для самостоятельной работы аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (1.230, 1.223);
- аудитория для курсового проектирования в 1.223;
- лаборатория систем управления технологическими процессами и информационные технологии (1.223);

Материалы по данному разделу прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.1.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, форумов, интернет-групп, скайпа, чата, компьютерного тестирования, дистанционного занятия (олимпиады, конференции), вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle и т.п.

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
 - практические и лабораторные занятия - рефераты, доклады, дискуссии, тренировочные упражнения, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.
 - семинарские занятия – социально-активные методы (тренинг, дискуссия, мозговой штурм, деловая, ролевая игра, мультимедийная презентация, дистанционные технологии и привлечение возможностей Интернета);
 - групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;
 - индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.
- Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;
- проектные работы;
- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине "Проектирование предприятий общественного питания" определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.2.

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Проектирование предприятий общественного питания" предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.3.

«Методические указания по курсовому проектированию по дисциплине "Проектирование предприятий общественного питания" определяют порядок выбора студентом темы работ, общие требования, предъявляемые к курсовой работе, освещают последовательность ее подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению как самой работы, так и научно-справочного аппарата и приложений. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.4.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине "Проектирование предприятий общественного питания" включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.5.

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасное в них нахождение. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию безбарьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются

студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://sdo.ysaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на информационном портале академии <http://stud.ysaa.ru/>, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.