

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:37  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ У.С. Путилова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплина: Проектирование предприятий общественного питания

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

В.Г. Попов, д.т.н., профессор  
кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» \_\_\_\_\_

### 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: дать теоретические знания, систематизировать их, основываясь на опыте работы лучших предприятий и организаций общественного питания с учётом достижений научно-технического прогресса, перспектив развития отрасли; научить решать проблемы организации общественного питания, проектировать предприятия, отвечающим современным требованиям технологии, техники, организации производства и обслуживания, архитектуры, противопожарной, санитарной техники, экономики в условиях разнообразных форм собственности, разрабатывать перспективные планы развития и размещения сети предприятий.

Задачи:

- подготовка студентов к самостоятельному решению технологических, организационно – экономических и инженерных вопросов в период выполнения курсовых и дипломных проектов и в процессе производственной деятельности;
- совершенствование проектной деятельности, т.е. анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности и неопределённости, разработка проектов нормативно – технической документации на основе информационных технологий;
- изучить требования к размещению оборудования, компоновке помещений, объёмно-планировочным решениям предприятий общественного питания, их вместимости.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** современных методов аналитического анализа производственно-финансовой деятельности; - понимать назначение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;

**умение** использовать информационные системы для проведения аналитического анализа производственно- финансовой деятельности; - определять химический состав основных видов растительного сырья и продукции животноводства;

**владение** применять критерии по оценке эффективности производственно-финансовой деятельности; - источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами; - обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Оборудование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продукции общественного питания.

### 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции(ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине(модулю)
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.4 Определяет цели и ставит задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем	Знать: З1 понимать современные методы аналитического анализа производственно-финансовой деятельности

		<p>Уметь: У1 использовать информационные системы для проведения аналитического анализа производственно-финансовой деятельности</p>
	<p>ОПК-2.5 Анализировать химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма</p>	<p>Знать: З2 понимать химический анализ и методы его использования инструментальными способами</p> <p>Уметь: У2 Определять индивидуальные энергозатраты людей в зависимости от различных видов деятельности</p> <p>Владеть: В2 Использовать знания для расчёта суточных рационов населения в зависимости от различных энергозатрат</p>
	<p>ОПК-2.6 Обладает знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания</p>	<p>Знать: З3 понимать назначение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов</p> <p>Уметь: У3 определять химический состав основных видов растительного сырья и продукции животноводства</p> <p>Владеть: В3 обладать методами расчёта химического состава основных видов растительного сырья и продукции животноводства</p>
<p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач</p>	<p>ОПК-3.1 Определяет цели и ставит задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>Знать: З4 Нормативную модель технологических процессов</p> <p>Уметь: У4 Проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов</p> <p>Владеть: В4 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи.</p>
	<p>ОПК-3.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж</p>	<p>Знать: З5 Основные понятия и технологии производственных процессов на основе индустриализации</p> <p>Уметь: У5 Внедрять инновационные технологии в технологический процесс</p> <p>Владеть: В5 Обладать навыками переводатехнологических процессов на индустриальные технологии</p>
	<p>ОПК-3.3 Владеет системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Знать: З6 Динамику развития предприятия и мероприятия по их корректированию</p> <p>Уметь: У6 Осуществлять реконструкцию предприятия с целью внедрения автоматизированных технологических линий</p> <p>Владеть: В6 Источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами</p>

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/7	42	42	-	132	36	экзамен

#### 5. Структура и содержание дисциплины

##### 5.1 Структура дисциплины.

##### Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства <sup>1</sup>
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Сущность и содержание проектной деятельности	4	4	-	12	26	ОПК-3.1	Устный опрос
								ОПК-2.2	Практическая работа № 1
2	2	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	4	4	-	14	26	ОПК-3.2	Устный опрос
								ОПК-2.3	Практическая работа № 2
3	3	Основные нормативы расчёта и принципы размещения сети предприятий общественного питания	4	4	-	12	26	ОПК-3.1	Устный опрос
								ОПК-2.1	Практическая работа № 3
4	4	Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение	4	4	-	14	26	ОПК-3.3	Устный опрос
								ОПК-2.2	Практическая работа № 4
5	5	Технологические расчёты	6	6	-	12	26	ОПК-3.2	Устный опрос
								ОПК-2.1	Практическая работа № 5
6	6	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	4	4	-	14	24	ОПК-3.3	Устный опрос
								ОПК-2.1	Практическая работа № 6
7	7	Объёмно – планировочные решения предприятия.	4	4	-	14	24	ОПК-3.2	Устный опрос
								ОПК-2.3	Практическая работа № 7
8	8	Принципы размещения оборудования	4	4	-	12	24	ОПК-3.2	Устный опрос
								ОПК-2.3	Практическая работа № 8
9	9	Проектирования производственных цехов	4	4	-	14	26	ОПК-3.3	Устный опрос
								ОПК-2.3	Практическая работа № 9
10	10	Проектирования инженерных коммуникаций	4	4	-	14	24	ОПК-3.1	Устный опрос
								ОПК-2.2	Практическая работа № 10

11	11	Экзамен	-	-	-	-	36	ОПК -2.4	Устный опрос
								ОПК – 2.5	Устный опрос
								ОПК-2.6	Устный опрос
								ОПК-3.1	Устный опрос
								ОПК-3.2	Устный опрос
								ОПК-3.3	Устный опрос
<b>Итого:</b>			<b>42</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>132</b>	<b>252</b>		

## 5.2 Содержание дисциплины.

### 5.2.1 Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Сущность и содержание проектной деятельности. Введение. Усвоить основные технологические и технические направления проектирования, дальнейшего развития общественного питания, основные критерии качества проекта и роль инженера-технолога. Предмет, задачи курса, связь с другими дисциплинами.

Раздел 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Уяснить назначение, содержание проекта, порядок разработки проектного задания, стадии проектирования, порядок утверждения проектно-сметной документации. Преимущества типовых проектов, Этапы проектирования. Основные факторы проектирования: применение прогрессивной технологии, использование секционно - модулированного оборудования, поточных линий, внедрение прогрессивных форм организации производства, обслуживания.

Раздел 3. Основные нормативы расчёта и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Уметь определять обеспеченность различных контингентов населения сетью предприятий общественного питания с учётом расчётных нормативов развития сети, расчётной численности питающихся, наличии мест на предприятиях.

Раздел 4. Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение. Обосновывать тип предприятия, его соответствие своему назначению. Рациональное размещение предприятий общественного питания на всей территории населённого пункта.

Раздел 5. Технологические расчёты. Изучить:

- содержание и последовательность выполнения технологических расчётов;
- составление производственной программы для доготовочных, заготовочных предприятий с полным технологическим циклом;
- -методики расчёта количества сырья, их применение;
- -растёт и проектирование производственных цехов;
- растёт и проектирование моечных, административно – бытовых, технических, подсобных помещений, сервисной и магазина кулинарии;
- оценка технического уровня проектируемого предприятия;
- оценка технического уровня проектируемого предприятия.

Раздел 6. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Изучить рациональные объёмно - планировочные схемы отдельно стоящих зданий: центричную, фронтальную, угловую, Т-образную, Г-образную и применение этих схем для различных типов предприятий. Поэтажное размещение основных групп помещений в многоэтажном здании, приёмы планировочных решений в жилых зданиях, торговых центрах, гостиницах, по месту учёбы, работы.

Раздел 7. Объёмно – планировочные решения предприятия. При выборе объёмно – планировочной схемы необходимо учитывать основные требования: функциональное назначение, конструктивное решение, градостроительные и природно-климатические факторы.

Раздел 8. Принципы размещения оборудования. компоновка помещений, функциональная связь между отдельными группами помещений. Принципы размещения оборудования с учётом требований производственной санитарии, техники безопасности работ. Уяснить преимущества и недостатки планировочных решений предприятий общественного питания.

Раздел 9. Проектирования производственных цехов. Особенности проектирования производственных цехов, вспомогательных помещений.

Раздел 10. Проектирования инженерных коммуникаций. Особенности проектирования инженерных коммуникаций предприятий общественного питания.

#### 5.2.2 Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

##### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	4	Сущность и содержание проектной деятельности
2	2	4	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
3	3	4	Основные нормативы расчёта и принципы размещения сети предприятий общественного питания
4	4	4	Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение
5	5	6	Технологические расчёты
6	6	4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением
7	7	4	Объёмно – планировочные решения предприятия.
8	8	4	Принципы размещения оборудования
9	9	4	Проектирования производственных цехов
10	10	4	Проектирования инженерных коммуникаций
<b>Итого</b>		<b>42</b>	

##### Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	4	Сущность и содержание проектной деятельности
2	2	4	Общие положения проектирования предприятий общественного питания
3	3	4	Основные нормативы расчёта и принципы размещения сети предприятий общественного питания
4	4	4	Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение
5	5	6	Технологические расчёты
6	6	4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением
7	7	4	Объёмно – планировочные решения предприятия
8	8	4	Принципы размещения оборудования
9	9	4	Проектирования производственных цехов
10	10	4	Проектирования инженерных коммуникаций
<b>Итого:</b>		<b>42</b>	

**Самостоятельная работа студента**

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1	12	Сущность и содержание проектной деятельности	подготовка и оформление практических работ
2	2	14	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	3	12	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	4	14	Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение	подготовка к аттестациям, зачету
5	5	12	Технологические расчеты	подготовка и оформление практических работ
6	6	14	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
7	7	14	Объемно–планировочные решения предприятия	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
8	8	12	Принципы размещения оборудования	подготовка к аттестациям, зачету
9	9	14	Проектирование производственных цехов	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
10	10	14	Проектирования инженерных коммуникаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
11	Экзамен	4	Подготовка к экзамену	Изучение примерного перечня вопросов к устному опросу
<b>Итого:</b>		<b>132</b>		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

**6. Тематика курсовых проектов**

1. Проектирование столовой на 120 мест с лечебно – профилактическим питанием;
2. Проектирование ресторана на 100 мест с Западно-Сибирской кухней в г. Тюмени;
3. Проектирование кафе-молодежное на 80 мест в торгово-развлекательном комплексе;
4. Проектирование кафе на 80 мест для питания спортсменов, находящихся на тренировочном сборе;
5. Проектирование столовой на 100 мест с разработкой лечебного рациона для больных с желудочно-кишечным трактом;



6. Проектирование фабрики-заготовочной на 3,0 тонны для изготовления полуфабрикатов для образовательных учреждений г. Тюмени.
7. Проектирование столовой на 100 мест для рабочих занятых тяжелым физическим трудом в условиях Крайнего Севера.
8. Проектирование столовой в общеобразовательном учреждении на 1000 обучающихся.

## 7. Контрольные работы

*Контрольные работы учебным планом не предусмотрены*

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	5
3	Тестирование 1 аттестация	20
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	5
6	Тестирование 2 аттестация	20
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	15
9	Тестирование 3 аттестация	20
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b>		<b>0-40</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Таблица 9.1

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	<a href="https://www.tyuiu.ru/">https://www.tyuiu.ru/</a>
2	Система поддержки учебного процесса Educon	<a href="https://educon2.tyuiu.ru/">https://educon2.tyuiu.ru/</a>
3	Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ	<a href="http://webirbis.tsogu.ru/">http://webirbis.tsogu.ru/</a>
4	Веб интерфейс для веб конференций	<a href="https://bigbb.tyuiu.ru/b/">https://bigbb.tyuiu.ru/b/</a>

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

**Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО**

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Проектирование предприятий общественного питания	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а

**11. Методические указания по организации СРС****11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.**

Проектирование предприятий общественного питания: методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производственной деятельности» / сост. В.Г. Попов; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019.-16с.

**11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.**

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

**Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания**

Дисциплина: Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-2	ОПК-2.4 Определяет цели и ставит задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем	Знать: З1 понимать современные методы аналитического анализа производственно-финансовой деятельности	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 использовать информационные системы для проведения аналитического анализа производственно-финансовой деятельности	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 применять критерии по оценке эффективности производственно-финансовой деятельности	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-2.5 Анализировать химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	Знать: З2 понимать химический анализ и методы его использования инструментальными способами	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У2 Определять индивидуальные энергозатраты людей в зависимости от различных видов деятельности	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

				ошибки		
		Владеть: В2 Использовать знания для расчёта суточных рационов населения в зависимости от различных энергозатрат	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-2.6 Обладает знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания	Знать: З3 понимать назначение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У3 определять химический состав основных видов растительного сырья и продукции животноводства	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В3 обладать методами расчёта химического состава основных видов растительного сырья и продукции животноводства	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-3		ОПК-3.1 Определяет цели и ставит задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знать: З4 Нормативную модель технологических процессов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов

	Уметь: У4 Проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	Владеть: В4 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи.	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-3.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж	Знать: З5 Основные понятия и технологии производственных процессов на основе индустриализации	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	Уметь: У5 Внедрять инновационные технологии в технологический процесс	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	Владеть: В5 Обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-3.3 Владеет системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знать: З6 Динамику развития предприятия и мероприятия по их корректированию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

	Уметь: У6 Осуществлять реконструкцию предприятия с целью внедрения автоматизированных технологических линий	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	Владеть: В6 Источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

## КАРТА

## обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Организация производственной деятельности

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Никуленкова, Тамара Трофимовна. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; ред. Т. Т. Никуленкова. - М. : КолосС, 2007. - 248 с.	14	25	100	-
2	<b>Григорьева, Р. З.</b> <b>Проектирование предприятий общественного питания : практикум / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров.</b> - Кемерово : КемГУ, 2021. - 131 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/233396">https://e.lanbook.com/book/233396</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Лань". -	ЭР	25	100	+
3	<b>Васюкова, А. Т.</b> <b>Проектирование предприятий общественного питания : [ Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова.</b> - Москва : Дашков и К, 2016. - 143 с. : табл., схемы ; 20 см. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93367">https://e.lanbook.com/book/93367</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.	ЭР	25	100	+
4	<b>Попов, Владимир Григорьевич.</b> <b>Организация производственной деятельности</b> : [ : Текст : Электронный ресурс] : учебное пособие по дисциплине "Организация производственной деятельности" для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / В. Г. Попов ; ТИУ. - Тюмень : ТИУ, 2017. - 103 с. : рис., табл. - Электронная библиотека ТИУ	54+ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

## Лист согласования

Внутренний документ "Проектирование предприятий общественного питания\_2022\_19.03.04\_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано