

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина: Проектирование предприятий общественного питания
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль: Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

В.Г. Попов, д.т.н., профессор



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:

1. Подготовка студентов к самостоятельному решению технологических, организационно – экономических и инженерных вопросов в период выполнения курсовых и дипломных проектов и в процессе производственной деятельности;
2. 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;
3. Изучить требования к размещению оборудования, компоновке помещений, объёмно-планировочным решениям предприятий общественного питания, их вместимости.

2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.31 «Проектирование предприятий общественного питания» относится к обязательной части. Для полного усвоения данной дисциплины обучающиеся должны знать следующие разделы ФГОС ВО: «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	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 Способен определять цели и ставить задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем	З1 понимать современные методы аналитического анализа производственно-финансовой деятельности
		У1 использовать информационные системы для проведения аналитического анализа производственно-финансовой деятельности
	ОПК-2.5 Анализировать	В1 применять критерии по оценке эффективности производственно-финансовой деятельности З2 понимать химический анализ

	химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	и методы его использования инструментальными способами
		У2 Определять индивидуальные энергозатраты людей в зависимости от различных видов деятельности
	ОПК-2.6 овладеть знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания	В2 Использовать знания для расчёта суточных рационов населения в зависимости от различных энергозатрат
		33 понимать назначение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации	ОПК-3.1 способность определять цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и продаваемой продукции собственного производства внутри и вне предприятия питания	У3 определять химический состав основных видов растительного сырья и продукции животноводства
		В3 обладать методами расчёта химического состава основных видов растительного сырья и продукции животноводства
		34 Нормативную модель технологических процессов
	ОПК-3.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж	У4 Проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов
		В4 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи.
		35 Основные понятия и технологии производственных процессов на основе индустриализации
		У5 Внедрять инновационные технологии в технологический процесс
	ОПК-3.3 владеть системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	В5 Обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии
		36 Динамику развития предприятия и мероприятия по их корректированию
		У6 Осуществлять реконструкцию предприятия с целью внедрения автоматизированных технологических линий
В6 Источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами		

4.

Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 7 зачетных единицы, 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	7	42	42	-	132	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля**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 ¹
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Сущность и содержание проектной деятельности	4	4		12	26	ОПК-3,1 ОПК-2.2	Устный опрос
2	2	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	4	4		14	26	ОПК-3,2 ОПК-2.3	Устный опрос
3	3	Основные нормативы расчёта и принципы размещения сети предприятий общественного питания	4	4		12	26	ОПК-3,1 ОПК-2.1	Устный опрос
4	4	Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение	4	4		14	26	ОПК-3,3 ОПК-2.2	Устный опрос
5	5	Технологические расчёты	6	6		12	26	ОПК-3,2 ОПК-2.1	Устный опрос
6	6	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	4	4		14	24	ОПК-3,3 ОПК-2.1	Устный опрос
7	7	Объёмно – планировочные решения предприятия.	4	4		14	24	ОПК-3,2 ОПК-2.3	Устный опрос
8	8	Принципы размещения оборудования	4	4		12	24	ОПК-3,2 ОПК-2.3	Устный опрос
9	9	Проектирования производственных цехов	4	4		14	26	ОПК-3,3 ОПК-2.3	Устный опрос
10	10	Проектирования инженерных коммуникаций	4	4		14	24	ОПК-3,1 ОПК-2.2	Устный опрос
...	Курсовая работа – не предусмотрена								
...	зачет								
Итого:			42	42	-	132	252		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.**5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).**

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;
- расчёт и проектирование производственных цехов;
- расчёт 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. Компонировка 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/модуля 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
Итого		42	

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
Итого:		42	

Лабораторные работы-лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ 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 расчёта и принципы размещения сети пред-	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников

			приятый общественного питания	информации по тематике лекций
4	4	14	Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение	подготовка к аттестациям, зачету
5	5	12	Технологические расчёты	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	Объёмно – 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
Итого:		132		

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

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

6. Тематика курсовых работ/проектов

Проектирование столовой на 120 мест с лечебно – профилактическим питанием;

Проектирование ресторана на 100 мест с Западно-Сибирской кухней в г. Тюмени;

Проектирование кафе-молодёжное на 80 мест в торгово-развлекательном комплексе;

Проектирование кафе на 80 мест для питания спортсменов, находящихся на тренировочном сборе;

Проектирование столовой на 100 мест с разработкой лечебного рациона для больных с желудочно-кишечным трактом;

Проектирование фабрики-заготовочной на 3,0 тонны для изготовления полуфабрикатов для образовательных учреждений г. Тюмени.

Проектирование столовой на 100 мест для рабочих занятых тяжёлым физическим трудом в условиях Крайнего Севера.

Проектирование столовой в общеобразовательном учреждении на 1000 обучающихся.

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	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40	
ВСЕГО:		100	
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

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

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prlib.ru

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

отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

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

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

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: Организация производственной деятельности

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 (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации	ОПК-3.1 способность определять цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и продаваемой продукции собственного производства внутри и вне предприятия питания	31 Нормативную модель технологических процессов	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
		У1 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
		В1 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 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности про-	32 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

	цесса производства и продаж	У2 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
		В2 Обладать навыками перевода технологических процессов на промышленные 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 владеть системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	З3 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
		У3 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
		В3 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
	ОПК-2.1 Способен определять цели и ставить задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем	З4 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
		У4 использовать информационные системы для проведения аналитического анализа производственно-финансовой дея-	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		тельности				
		В4 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-2.2 Анализировать химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	35 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
		У5 Определять индивидуальные энергозатраты людей в зависимости от различных видов 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
		В5 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-2.3 овладеть знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания	36 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
		У6 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

		<p>В6 обладать методами расчёта химического состава основных видов растительного сырья и продукции животноводства</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>
--	--	---	--	--	--	--

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 [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "технология продовольственных продуктов специального назначения общественного питания" / Т. В. Шленская [и др.]. - СПб. : Трицкий мост, - 285 с.	25	25	100	+
2	Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения общественного питания" / Т. В. Шленская [и др.]. - СПб. : Трицкий мост, - 285 с.	25	25	100	+
3	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2016.- 143 с: табл., схемы ; 20 см.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93367	25	25	100	+
4	Организация производственной деятельности предприятия общественного питания [Текст] : учебное пособие / В. Г. Попов. - Тюмень : ТИУ, 2017. - 100 с.	25	25	100	+

Заведующий кафедрой ТПП В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК Д.Х. Каюкова« 30 » 08 2021 г.
М.П.

**Дополнения и изменения
к рабочей программе дисциплины (модуля)**

на 20_ - 20_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие дополнения (изменения):

Дополнения и изменения внес:

_____ (должность, ученое звание, степень) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

Дополнения (изменения) в рабочую программу рассмотрены и одобрены на заседании кафедры ТТПП.

(наименование кафедры)

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____.

Заведующий кафедрой _____ Попов В.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой/
Руководитель образовательной программы _____ В.Г. Попов

« ____ » _____ 20__ г.