

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 14:02:18
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01e1ba21121736a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
/Попова О.М./

16 мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета
ветеринарной медицины, пищевых и
биотехнологий

/Попова О.М./

16 мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная

Разработчик(и): доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е.

(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» является формирование у обучающихся навыков разработки проектной документации на строительство новых и реконструкцию существующих заготовочных специализированных предприятий питания с применением современного высокопроизводительного оборудования и поточно-механизированных линий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» дисциплина «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» относится к дисциплинам по выбору студента вариативной части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками: «Оптимизация технологических процессов общественного питания»; «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»; «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания»; «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания».

Дисциплина «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» является базовой для прохождения производственных практик: НИР, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	современные технологические приемы и виды оборудования, применяемые на специализированных предприятиях питания	применять современные технологии и использовать высокотехнологическое оборудование для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при проектировании специализированных предприятий питания	навыками работы с современными видами технологического оборудования предприятий питания
2	ПК-1	Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания	ПК-1.1 Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации	общие принципы объемно-планировочных схем заготовочных предприятий питания	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно-технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)

3	ПК-8	Способен разрабатывать инновационные проектные решения промышленных предприятий питания	ПК-8.1 Организует разработку и реализацию проектных решений промышленных предприятий питания	общие принципы объемно-планировочных схем заготовочных предприятий питания	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно-технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)
			ПК-8.2 Использует программные продукты в области проектирования	общие принципы объемно-планировочных схем заготовочных предприятий питания	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно-технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)
			ПК-8.3 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	общие принципы объемно-планировочных схем заготовочных предприятий питания	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания и самостоятельно

						работать с нормативно-технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)
			ПК-8.4 Анализирует и систематизирует информации в области проектных технологий	общие принципы объемно-планировочных схем заготовочных предприятий питания	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно-технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)

4. Объем, структура и содержание дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

	Объем дисциплины					
	Всего	Количество часов				
		в т.ч. по семестрам				
	1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.:	46,2			46,2		
<i>аудиторная работа</i>	46			46		
лекции	16			16		
лабораторные	х			х		
практические	30			30		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2			0,2		
<i>контроль</i>	17,8			17,8		
Самостоятельная работа	44			44		
Форма итогового контроля	Э			х		
Курсовой проект (работа)	х			х		

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 семестр								
1.	1.Основные положения развития и размещения заготовочных предприятий питания. Централизованное производство кулинарной продукции. Номенклатура типов заготовочных предприятий питания. Планирование развития заготовочных предприятий питания. Размещение заготовочных предприятий питания. Расчет экономической эффективности капитальных вложений на строительство заготовочных предприятий питания.	1-2	Л	В	4	4	ВК ТК	ПО УО
2.	Технико-экономическое обоснование проекта. Составление технико-экономического обоснования проекта на примере (задание выдается индивидуально). Разработка производственной программы предприятия (по выбору). Расчет продуктов	1	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО

	(сырье, полуфабрикаты).							
3.	2.Организация проектирования заготовочных предприятий питания Цель и задачи проектирования. Технологическое проектирование. Исходные данные для проектирования. Стадии проектирования. Индивидуальное и типовое проектирование. Архитектурно-строительные требования, предъявляемые к проектированию заготовочных предприятий. Система автоматизации проектирования*.	3-4	Л	В	4	3	ТК ТР	УО
4.	Проектирование складских помещений. Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.	2	ПЗ	Т	2	3	ТК	УО
5.	3.Технологические расчеты	5-6	Л	Т	4	3	ТК	УО
6.	Расчет заготовочного специализированного овощного цеха. Разработка производственной программы, составление схемы работы цеха и численности работников. Расчет механического, холодильного и немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха.	3	ПЗ	М	4	3	ТК ТР	УО
7.	4.Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением Компоновка заготовочных предприятий питания. Требования к компоновке помещений заготовочных предприятий питания. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования	7-8	Л	Т	2	3	ТК ТР	УО
8.	Расчет заготовочного специализированного мясного цеха. Разработка производственной программы, составление схемы работы цеха и численности работников. Расчет механического, холодильного и немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха.	4	ПЗ	Т	4	3	ТК РК	УО ПО
9.	5.Объемно-планировочные схемы заготовочных предприятий питания	9-10	Л	В	2	3	ТК	УО
10.	Расчет заготовочного специализированного птицебельного цеха. Разработка производственной программы, составление схемы работы цеха и численности работников. Расчет механического, холодильного и немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха.	5	ПЗ	Т	4	3	ТК ТР	УО
11.	Расчет заготовочного специализированного рыбного цеха. Разработка производственной программы, составление схемы работы цеха и численности работников. Расчет механического, холодильного и немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха.	6	ПЗ	М	4	3	ТК	УО
12.	Расчет заготовочного специализированного кулинарного цеха. Разработка производственной программы, составление	7	ПЗ	М	4	3	ТК	УО

	схемы работы цеха и численности работников. Расчет теплового, немеханического оборудования. Составление графика занятости теплового оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха. Выполнение установочного чертежа цеха (М 1:25) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования).							
13.	Расчет заготовочного специализированного кондитерского цеха. (Разработка производственной программы, составление схемы работы цеха и численности работников. Расчет теплового, немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха. Выполнение установочного чертежа цеха (М 1:25) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования).	8	ПЗ	М	4	3	ТК РК	УО ПО
14.	Анализ планировочных решений заготовочных предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа с ВНТП, альбомами монтажных привязок оборудования).	9	ПЗ	М	2	3	ТК	УО ПО Т
15.	Выходной контроль				0,2	17,8	ВыхК	Экз
	Итого:				46,2	44		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, Э – экзамен.

* - занятия с производителем

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: лекция по теме: «Организация проектирования заготовочных предприятий питания» с квалификацией инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания».

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью практических занятий является выработка практических навыков: в организации высокотехнологичных производств продуктов питания; подборе современного технологического оборудования; умении анализировать и оценивать объемно-планировочные решения предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно-технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение практических работ и т.п., так и интерактивные методы – моделирование, тестирование.

Решение задач позволяет обучающемуся знать основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования заготовочных специализированных предприятий питания; основные направления реконструкции заготовочных специализированных предприятий питания; основные нормы расчета и принципы рационального размещения заготовочных специализированных предприятий питания; прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

В процессе решения задач обучающейся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающегося мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668 .		Санкт-Петербург., 2017.	1-5
2.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667		Санкт-Петербург., 2017.	1-5

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Электрон. дан. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90688 .	Т.В. Шленская [и др.].	Санкт-Петербург., 2014.	1-5
2.	Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90689 .	Ястина Г.М., Несмелова С.В.	Санкт-Петербург., 2014	1-5
3.	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник URL: https://e.lanbook.com/book/93705	Рязанова О. А., Николаева М.А., Евдокимова О.В., Позняковский В.М.	Санкт-Петербург : Лань, 2017	1-5
4.	Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие	Ботов М. И., Елхина В. Д.	Санкт-Петербург : Лань, 2015	1-5

5.	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/119294	Зурабина Е. И.	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019	1-5
6.	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/134320	Кокшаров А. А.	Кемерово: КемГУ, 2019.	1-5

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // www.kremlin.ru.
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации
<http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // www.gks.ru.
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: rospotrebnadzor.ru.com.

г) периодические издания

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.spriunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>.
6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.
10. Стандарты и качество. Журнал. Режим доступа: <http://www.riastk.ru/stq/detail.php>.
11. Российская экономика: прогнозы и тенденции журнал. Режим доступа: <https://rusecon.hse.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.

2. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.
3. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.
4. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://ресторан.ru>.
5. KofeBook - журнал кофемана. Режим доступ: <http://kofebook.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

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

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acadmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется аудитория № С-140.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Методические указания по выполнению практических работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«29» августа 2017 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое проектирование специализированных предприятий
питания»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое проектирование специализированных предприятий питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое проектирование специализированных предприятий
питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» внесены следующие изменения:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668 .		Санкт-Петербург:, 2017.	1-5
2.	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667		Санкт-Петербург:, 2017.	1-5
3.	Технологическое проектирование специализированных предприятий питания. Учебно-методическое пособие по выполнению расчетно-графических работ для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	Шильман Л.З., Рысмухамбетова Г.Е., Кожушко С.Ю.	Саратов. ИЦ «Наука», 2019	1-5

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП


(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое проектирование специализированных предприятий
питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» на 2021/2022 учебный год:


6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/119294	Зурабина Е. И.	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019	1-5
2	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/134320	Кокшаров, А. А.	Кемерово: КемГУ, 2019.	1-5

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой



(подпись)

Н.Л. Моргунова