

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.07 РЕКОНСТРУКЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Квалификация выпускника – магистр

Курс обучения 1 (2)

Семестр 2 (4)

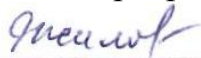
Форма обучения очная (заочная)

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Минобрнауки России от 14 августа 2020 №1028 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

к.т.н., доцент



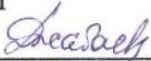
Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов основных представлений о направлении развития современных российских и зарубежных высокотехнологичных производств продуктов питания;
- закрепление, углубление и обогащение специальных основ анализа современных технологий с позиции проектирования, реконструкции и практической реализации инноваций в предприятиях общественного питания;
- формирование научно-теоретических и практических основ модернизации и реконструкции предприятий общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 УК-2 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Знать: методику разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы Уметь: разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Владеть: навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, обоснования актуальности, формулировки цели, задач, ожидаемых результатов, рисков и возможных сфер применения
		ИД-2 УК-2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	Знать: методику планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта Уметь: планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и	ИД-1 ОПК-1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного	Знать: методы организационного проектирования предприятий общественного питания Уметь: применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания

	конкурентоспособные концепции предприятия	питания.	Владеть: методами организационного проектирования предприятий общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Знать: концептуальные направления в общественном питании. Уметь: разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа Владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
		ИД-3 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов Владеть: методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов
ПК-8	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИД-1 _{ПК-8} Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий	Знать: информацию в области проектных технологий Уметь: анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий Владеть: навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий
		ИД-2 _{ПК-8} Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг Владеть: навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Реконструкция предприятий общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенную в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на

самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	2	4
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,25/45	0,61/22
лекции	14(4)*	4 (2)*
практические занятия	14(4)*	8 (2)*
групповые консультации	3	3
курсовая работа	2	2
контрольные балльно - рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	2,75/99	3,39/122
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	62	108
выполнение курсовой работы	10	10
Подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость, з.е./час	4/144	4/144

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.1Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Основы проектирования предприятий общественного питания	2	2	16
2	Проект производства работ при реконструкции зданий. Реконструкция общественных зданий.	2	-	10
3	Реконструкция предприятий общественного питания	2	8(4)*	12
4	Современные тенденции в области проектирования и реконструкции зданий предприятий общественного питания	2	-	12
5	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	6 (4)*	4	12
Итого по дисциплине		14(4)*	14(4)*	62

4.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Основы проектирования предприятий общественного питания	0,5	-	24
2	Проект производства работ при реконструкции зданий.	0,5	-	22

	Реконструкция общественных зданий.			
3	Реконструкция предприятий общественного питания	1*	-	20
4	Современные тенденции в области проектирования и реконструкции зданий предприятий общественного питания	1	-	20
5	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	1*	-	22
Итого по дисциплине		4(2)*	8(2)*	108

()* - занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Основы проектирования предприятий общественного питания	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Основы проектирования предприятий общественного питания Понятие о проекте и стадиях проектирования. Виды проектов. Требования нормативной документации к проектированию предприятий общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Состав функциональных групп помещений.	2	0,5
2.	Проект производства работ при реконструкции зданий. Реконструкция общественных зданий.	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: Проект производства работ при реконструкции зданий. Реконструкция общественных зданий. Понятие реконструкции зданий. Подготовка исходных материалов для проектирования производства работ. Порядок разработки проекта производства работ. Особенности реконструкции общественных зданий. Реконструкция фундамента. Усиление несущих конструкций. Реконструкция фасадов зданий. Реконструкция крыши и кровли. Реконструкция инженерных коммуникаций здания.	2	0,5
3.	Реконструкция предприятий общественного питания	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Реконструкция предприятий общественного питания Реконструкция предприятий общественного питания. Технология и организация реконструкции предприятий общественного питания. Анализ и обоснование реконструкции предприятий общественного питания.	2	1*
4.	Современные тенденции в области проектирования и реконструкции зданий предприятий общественного питания	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Современные тенденции в области проектирования и реконструкции зданий предприятий общественного питания Современные инновационные материалы. Современные технологии возведения зданий. Особенности применения современного технологического оборудования на предприятиях питания.	2*	1
5.	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Общие принципы объемно-планировочных решений. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. ЛЕКЦИЯ № 6 Тема: Планировочные решения	2 2*	0,5* 0,5*

		производственных цехов. Назначение и характеристика производственных цехов. Планировочные решения производственных цехов. Планировочные решения раздачи в соответствии с формами обслуживания. ЛЕКЦИЯ № 7 Планировочные решения помещений для потребителей, служебных, бытовых, технических и подсобных помещений Планировочные решения помещений для потребителей. Планировочные решения служебных и бытовых помещений. Планировочные решения технических и подсобных помещений.	2	-
Итого по дисциплине			14(4)*	4(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Основы проектирования предприятий общественного питания	Практическое занятие №1 Проработка теоретического материала. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания.	2	2
2.	Реконструкция предприятий общественного питания	Практическое занятие №2 Обоснование технического перевооружения. Выбор высокотехнологичного оборудования.	4	2
		Практическое занятие №3 Расчет вариантов технологической планировки цеха после реконструкции	4*	2*
3.	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	Практическое занятие №4 Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности.	4	2
Итого:			14(4)*	8(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивной форме

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Реконструкция предприятий общественного питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) форме обучения соответственно 99 (128) часов, из них 62 (108) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном

изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, во время выполнения лабораторных работ, проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов, (10 ч. по очной и заочной формам обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и её защитой автором.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч.- по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Учебно-методическое обеспечение*	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Состав функциональных групп помещений.	16(24)	4,6,8,10	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2.	Реконструкция крыши и кровли. Реконструкция инженерных коммуникаций здания.	10 (22)	1,2,5,10	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3.	Анализ и обоснование реконструкции предприятий общественного питания.	12 (20)	1,2,3,5,6,10	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4.	Современные технологии возведения зданий.	12(20)	1,2,5,10,13	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5.	Планировочные решения раздачи в соответствии с формами обслуживания. Планировочные решения технических и подсобных помещений.	12(22)	1,2,4,6,10,13	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
6.	Выполнение курсовой работы	10(10)		Защита курсовой работы
7.	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		Сдача экзамена

Итого	99 (122)		
--------------	-----------------	--	--

*Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Основы проектирования предприятий общественного питания	УК-2 ОПК-1 ПК-8	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Проект производства работ при реконструкции зданий. Реконструкция общественных зданий.		
	Реконструкция предприятий общественного питания		
2	Современные тенденции в области проектирования и реконструкции зданий предприятий общественного питания	УК-2 ОПК-1 ПК-8	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 30 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям, при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

25-30 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

15-24 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 15 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Реконструкция предприятий общественного питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК-2, ОПК-1, ПК-8 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и государственной итоговой аттестации.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК-2	Б1.О.04 Стратегическое управление развитием предприятия питания Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания	2
	Б1.О.11 Управление проектами в индустрии питания	3
	Б3.01Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-1	Б1.О.02 Деловые коммуникации и лидерство	1
	Б1.О.04 Стратегическое управление развитием предприятия питания Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания	2

	Б1.О.08 Управление человеческими ресурсами в индустрии питания Б1.О.11 Управление проектами в индустрии питания Б2.О.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б2.О.03(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-8	Б1.В.01.02 Информационные технологии в индустрии питания	1
	Б1.О.05 Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания Б1.В.ДВ.03.02 Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции	2
	Б1.В.04.01 Опережающее проектирование предприятий общественного питания	3
	Б2.О.03 (Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов, то он получает, «автоматом» оценку - «**хорошо**», **55** и выше «**отлично**».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр, составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «**отлично**».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

ИД-1 <small>УК-2</small> Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения (второй этап)	Знать: методику разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы	Не знает методику разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы	Частично знает методику разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы	Достаточно знает методику разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы	Знает на достаточно высоком уровне методику разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы
	Уметь: разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Способен разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Умеет на высоком уровне разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
	Владеть: навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, обоснования актуальности, формулировки цели, задач, ожидаемых результатов, рисков и возможных сфер применения	Не владеет навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, обоснования актуальности, формулировки цели, задач, ожидаемых результатов, рисков и возможных сфер применения	Не в полной мере владеет навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, обоснования актуальности, формулировки цели, задач, ожидаемых результатов, рисков и возможных сфер применения	Владеет навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, обоснования актуальности, формулировки цели, задач, ожидаемых результатов, рисков и возможных сфер применения	Владеет на высоком уровне навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, обоснования актуальности, формулировки цели, задач, ожидаемых результатов, рисков и возможных сфер применения
ИД-2 <small>УК-2</small> Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта (второй этап)	Знать: методику планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта	Не знает методику планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта	Частично знает методику планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта	Достаточно знает методику планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта	Знает на достаточно высоком уровне методику планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта

	Уметь: планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Способен планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта	Умеет на высоком уровне планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта
	Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта	Не владеет навыками планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта	Удовлетворите- льно владеет навыками планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта	Владеет навыками планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта	Владеет на высоком уровне навыками планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта
ИД-1 _{ОПК-1} Применяет методы организацион- ного проектирова- ния предприятий общественн- ого питания. (второй этап)	Знать: методы организацион- ного проектирова- ния предприятий общественного питания	Не знает методы организацион- ного проектирования предприятий общественного питания	Частично знает методы организационно го проектирова- ния предприятий общественного питания	Достаточно знает методы организацион- ного проектирования предприятий общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне методы организацион- ного проектирования предприятий общественного питания
	Уметь: применять методы организационно го проектирова- ния предприятий общественного питания	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Способен применять методы организацион- ного проектирования предприятий общественного питания	Умеет на высоком уровне применять методы организацион- ного проектирования предприятий общественного питания
	Владеть: методами организационно го проектирова- ния предприятий общественного питания	Не владеет методами организацион- ного проектирования предприятий общественного питания	Удовлетвори- тельно владеет методами организационно го проектирова- ния предприятий общественного питания	Владеет методами организацион- ного проектирования предприятий общественного питания	Владеет на высоком уровне методами организацион- ного проектирования предприятий общественного питания

ИД-2 <small>ОПК-1</small> Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественно-го питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа (второй этап)	Знать: концептуальные направления в общественном питании.	Не знает концептуальные направления в общественном питании	Частично знает концептуальные направления в общественном питании	Знает концептуальные направления в общественном питании	Знает на достаточно высоком уровне концептуальные направления в общественном питании
	Уметь: разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Не умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	На высоком уровне умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
	Владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Не владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Удовлетворительно владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Владеет на высоком уровне навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
ИД-3 <small>ОПК-1</small> Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественно-го питания различных типов (второй этап)	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания

	Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Не умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	На высоком уровне умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
	Владеть: методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Не владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Удовлетворительно владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Владеет на высоком уровне методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов
ИД-1 ПК-8 Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий (второй этап)	Знать: информацию в области проектных технологий	Не знает информацию в области проектных технологий	Частично знает информацию в области проектных технологий	Знает информацию в области проектных технологий	Знает на достаточно высоком уровне информацию в области проектных технологий
	Уметь: анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий	Не умеет анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий	На высоком уровне умеет анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий
	Владеть: навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий	Не владеет навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий	Удовлетворительно владеет навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий	Владеет навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий	Владеет на высоком уровне навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий

ИД-2 ПК-8 Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг (второй этап)	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания
	Уметь: организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Не умеет организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	На высоком уровне умеет организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг
	Владеть: навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Не владеет навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Удовлетворительно владеет навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Владеет навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Владеет на высоком уровне навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

**На этапе освоения дисциплины*

Для допуска к экзамену студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20-40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все

		задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1 ук-2, ИД-2 ук-2, ИД-1 опк-1, ИД-2 опк-1, ИД-3 опк-1, ИД-1 пк-8, ИД-2 пк-8 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика курсовых работ

1. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия: ресторан на 200 мест, кафе-кондитерская на 70 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

2. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия: ресторан с национальной кухней на 220 мест, шашлычная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия: столовая при промышленном предприятии на 180 мест. Магазин кулинарии на 1 рабочее место. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

4. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия: кафе с самообслуживанием на 120 мест, пончиковая на 25 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

5. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия: ресторан 1 класса на 150 мест, кафе-мороженое на 30 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

6. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия: столовая на 180 мест, Магазин кулинарии на 2 рабочих места. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

7. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия: кафе с обслуживанием официантами на 100 мест, блинная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

8. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия: ресторан на 150 мест, котлетная на 50 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

7.3.2 Тесты для текущего и промежуточного контроля обучающихся

1. Каков расчетный показатель развития сети предприятий общественного питания на первую очередь

- А. 18 мест на 1000 жителей
- Б. 28 мест на 1000 жителей
- В. 40 мест на 1000 жителей

2. Какова должна быть ширина проходов в производственных помещениях между линиями теплового оборудования
 - А. 1,0
 - Б. 1,3
 - В. 1,5
3. Какова должна быть ширина проходов между линиями теплового и вспомогательного оборудования
 - А. 1,0
 - Б. 1,3
 - В. 1,5
4. По какой методике производится расчет продуктов для столовой общедоступной
 - А. По физиологическим нормам
 - Б. По укрупненным показателям
 - В. По меню расчетного дня
5. Какова длина фронта раздачи в горячем цехе ресторана на 200 мест
 - А. 4,5 м
 - Б. 5,5 м
 - В. 6,0 м
6. Чему равен действительный коэффициент использования площади горячего цеха, полезная площадь которого равна 9 м^2 , общая площадь 33 м^2 , компоновочная 30 м^2
 - А. 0,3
 - Б. 0,27
 - В. 0,35

•
•
•

7.3.3 Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг- контроль

1. Что подразумевается под предпроектными работами?
2. Что учитывают при определении потребности в гостиничных местах?
3. В чем заключается обоснование целесообразности строительства (реконструкции) объекта?
4. На каких показателях основывается выбор участка застройки?
5. Какие документы необходимы для сбора исходных данных при проектировании?
6. Что такое задание на проектирование и из каких элементов оно состоит?
7. Назовите документы, которые выдает заказчик проектной организации.
8. Перечислите виды проектов. Дайте их определение.
9. Укажите виды проектирования и их характерные особенности.
10. Что такое экспертиза проектной и рабочей документации и из каких этапов она состоит?
11. В чем заключается отличие генерального проектирования от комплексного?
12. Из каких этапов состоит проектирование жилых и общественных зданий?
13. Дайте определение реконструкции здания
14. В чем проявляются различия между усилением и восстановлением?
15. Перечислите этапы организационно-технической подготовки реконструкции.
16. Что такое ППР?
17. Перечислите прогрессивные и рациональные принципы организации производства ППР.
18. Кто разрабатывает ППР?
19. Какие документы входят в состав ППР?

20. Что является исходными данными для ППР?
21. Какова очередность проекта производства работ?
22. Какими величинами характеризуется ремонтно-строительный поток?
23. Чем характерна опасная зона, возникающая при работе грузоподъемных машин?
24. Для чего предназначены карты трудовых процессов?

2-ой рейтинг контроль

1. Каким способом сносят деревянные строения?
2. Перечислите этапы разборки железобетонных конструкций.
3. Какими способами осуществляют снос зданий?
4. Что такое перенос зданий?
5. В чем заключается особенность переноса деревянного здания?
6. По каким направлениям ведутся работы по реконструкции действующих предприятий питания?
7. Что представляет собой техническое перевооружение?
8. В чем заключается основная цель реконструкции и технического перевооружения?
9. Какие документы входят в рабочий проект реконструкции предприятия питания?
10. Выделите особенности технологии и организации работ при реконструкции предприятий питания.
11. Какие показатели используют для обоснования реконструкции предприятия?
12. Каким образом рассчитывают затраты на реализацию мероприятий по реконструкции?
13. По какой формуле рассчитывают стоимостную оценку результатов реконструкции?
14. По каким направлениям ведутся теоретические и экспериментальные исследования в области строительства?
15. Что представляет собой супербетон?
16. Какие технологии возведения зданий относят к современным?
17. В чем заключается особенность технологического оборудования предприятий питания?
18. Каким образом можно модернизировать предприятия питания?
19. Монтажная привязка технологического оборудования
20. Расчет полезной и общей площади цеха.
21. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов.
22. Планировочные решения производственных помещений.
23. Планировочные решения помещений для потребителей.
24. Планировочные решения технических и подсобных помещений.
25. Планировочные решения служебных и бытовых помещений.
26. Принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

7.3.4 Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Технологическое проектирование строительных процессов.
2. Виды проектов.
3. Генеральное проектирование.
4. Архитектурное и строительное проектирование.
5. Комплексное проектирование.
6. Этапы проектирования жилых и общественных зданий.
7. Нормативная база проектирования и строительства.
8. Основные требования, предъявляемые к зданиям.
9. Общие требования к предприятиям общественного питания.
10. Понятие реконструкции зданий.
11. Общие положения и подготовка исходных материалов для проектирования производства работ. Подготовка исходных материалов для проектирования производства работ.

12. Порядок разработки проекта производства работ.
13. Особенности реконструкции общественных зданий.
14. Реконструкция фундамента.
15. Усиление несущих конструкций.
16. Реконструкция фасадов зданий.
17. Реконструкция крыши и кровли.
18. Реконструкция инженерных коммуникаций здания.
19. Понятие перепланировки.
20. Перевод в нежилой фонд.
21. Снос зданий, сооружений и их фундаментов.
22. Перемещение зданий и сооружений.
23. Реконструкция предприятий общественного питания.
24. Технология и организация реконструкции предприятий общественного питания.
25. Анализ и обоснование реконструкции предприятий общественного питания.
26. Современные инновационные материалы.
27. Современные технологии возведения зданий.
28. Особенности применения современного технологического оборудования на предприятиях питания.
29. Монтажная привязка технологического оборудования
30. Расчет полезной и общей площадей цеха.
31. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов.
32. Планировочные решения производственных помещений.
33. Планировочные решения помещений для потребителей.
34. Планировочные решения технических и подсобных помещений.
35. Планировочные решения служебных и бытовых помещений.
36. Принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Балльно - рейтинговая система требует четких правил ее проведения, причем эти правила должны быть, хорошо известны обучающимся. Это достигается ознакомлением каждого обучающегося с вышеуказанными положениями.

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие /С. В. Габелко, О. В. Рогова; Новосибирский государственный технический университет.–Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019.–88с. Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412>

2. Гумеров, Т. Ю. Основы реконструкции и модернизации предприятий общественного питания: практикум : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева. — Казань : КНИТУ, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-3360-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/478007>

3. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-9825-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200399>

4. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152312>

5. Шестопалова, Н. В. Архитектурные конструкции реконструируемых зданий и сооружений : учебное пособие / Н. В. Шестопалова. — Иркутск : ИРНИТУ, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8038-1475-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/217382>

Дополнительная литература:

6. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А.Т. Васюкова. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 144 с.: ил. — ISBN 978-5-394-00699-9; [Электронный ресурс].

— URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>

7. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания: справочное издание Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. — М.: ДеЛипринт, 2003. — 590 с.

8. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. — М.: Магистр: ИНФРА — М, 2011. — 560 с.

9. Колупаева, Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 304 с.

10. Осипова, И. Г. Технико-экономическая оценка эффективности реконструкции общественных зданий и сооружений / И. Г. Осипова // Молодой ученый. — 2014. — № 5 (64). — С. 291–294. — URL: <https://moluch.ru/archive/64/10265>

11. Строительные нормы и правила. СНиП 2.08. 02-89. Общественные здания и сооружения. — М.: ЦИТП, 1989 — 40 с.

12. Справочник технолога общественного питания. — М.: Колосс, 2000 — 416 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».**
Общеобразовательные предметы»
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. — бессрочный
<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **15** (за две точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;

- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомляются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Реконструкция предприятий общественного питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается выполнением и защитой курсовой работы и экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

Антиплагиат. ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Проведение занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 304	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный.
2.	Проведение занятий семинарского типа (практические занятия); проведение групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 311	Учебная мебель: столы – 16, стулья – 33, доска меловая, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория 315 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».	Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W. Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт. Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт. Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт. 19.05.2020 г. сроком на 1 год

