

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02.15 – Проектирование предприятий питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	4
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5.	Содержание дисциплины.....	7
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	7
5.2.	Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	8
5.3.	Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	8
6.	Перечень семинарских, практических и занятий лабораторных работ.....	9
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	9
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	10
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	11
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	11
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	12
10.	Образовательные технологии.....	12
11.	Оценочные средства.....	13
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	14
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	19
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	23
13.	Лист регистрации изменений.....	24

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий питания» является формирование знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, позволяющих владеть методами технологических расчетов, принципами разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.

Задачи дисциплины:

- изучение основных этапов разработки проектной документации;
- ознакомление с составом и содержанием проекта;
- изучение сведений о типовых, индивидуальных, экспериментальных проектах и проектах реконструкции существующих предприятий;
- овладение информацией об использовании в проектах современных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- ознакомление студентов с пространственным размещением технологического оборудования в производственных цехах;
- овладение навыками выполнения планировочного решения любого предприятия общественного питания;
- ознакомление студентов с требованиями к оформлению пояснительной записки и чертежей разработанных проектов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» относится к базовой части профессионального цикла (Б1.В.02.15). Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: владение навыками извлечения необходимой информации из нормативной документации, владение навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий, санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: физика; математика; инженерная и компьютерная графика; технология продукции общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; процессы и аппараты пищевых производств; электротехника и электроника.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения учебной дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» направлен на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29 в соответствии с основной профессиональной образовательной программой «Технология продукции и организация общественного питания».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Компетенции		Результаты обучения
код	содержание	
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности	<u>Знать</u> : природу лидерства и функциональной ответственности <u>Уметь</u> : управлять работой коллектива и работать в команде

	персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<u>Владеть:</u> навыками критического восприятия информации
ПК-14	Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<u>Знать:</u> требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования <u>Уметь:</u> выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; осуществлять товарный менеджмент при производстве, закупке, продвижении и реализации сырья и товаров <u>Владеть:</u> основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров
ПК-22	Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<u>Знать:</u> функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга; баланс планирования и экономику предприятий питания <u>Уметь:</u> планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продуктов питания <u>Владеть:</u> навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-27	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<u>Знать:</u> проектирование и реконструкцию предприятий питания <u>Уметь:</u> разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании <u>Владеть:</u> практическими навыками разработки нормативной и технической документации
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное	<u>Знать:</u> разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий <u>Уметь:</u> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники <u>Владеть:</u> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования

изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением (ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий. Производственные помещения. Схемы организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий. Схема взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений.

Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировки помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технические требования к проектированию. Подсобные помещения. Состав помещений, требования к проектированию.

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции (ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, располагаемых в зданиях иного назначения. Основные направления реконструкции.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)				
		1	2	3	4	5
1.	Организация обслуживания в баре	1	2	3	4	5
2.	Менеджмент ресторанных услуг	1	2	3	4	5

5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
Проектирование предприятий общественного питания	32	56	92	180
Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	5+1*	8+2*	18	34
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	5+1*	8+2*	18	34

Тема 3. Технологические расчеты	5+1*	10+4*	18	38
Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	5+1*	8+2*	18	34
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции	6+2*	10+2*	20	40
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	-	-	
Общий объем, часов	32	56	92	180

заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
Проектирование предприятий общественного питания	6	8	162	176
Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	0,5+0,5*	1	32	34
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	1	1	32	34
Тема 3. Технологические расчеты	1+1*	2	32	36
Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	1	2	32	35
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции	1	2	34	37
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой			4
Общий объем, часов	6	8	162	180

*часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Проектирование предприятий общественного питания	Лекция-беседа
2.	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Лекция-беседа
3.	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	Лекция-беседа
4.	Тема 3. Технологические расчеты	Лекция-беседа
5.	Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Лекция-беседа

6.	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции	Лекция-беседа
----	--	---------------

6. Перечень практических занятий

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических занятий	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1 тема 1.	Изучение функциональной структуры предприятия	4	УО, К	ПК-13, ПК-14, ПК-22,
2.	Раздел 1, тема 2.	Изучение нормативной документации. Составление технико- экономического обоснования проекта. Расчет мощности предприятий общественного питания -	12	УО, К	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27,
3.	Раздел 1, тема 3.	Разработка производственной программы. Технологический расчет и подбор оборудования. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений	12	УО, К	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
4.	Раздел 1, тема 4	Планировочные решения для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения помещений для потребителей. Планировочные решения служебных, бытовых и технических помещений	16	УО, К	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
5.	Раздел 1, тема 5	Конструктивные элементы здания. Планировочное решение предприятия общественного питания. Фасад. Разрез. Генеральный план.	12	УО, К	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
1.	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	18
2.	Тема 2. Основные	Работа с учебной	Подготовка к	18

	нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	литературой	устному опросу	
3	Тема 3. Технологические расчеты	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	18
4.	Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	18
5.	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	20
Самостоятельная работа всего				92

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях для эффективной подготовки к зачету с оценкой.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – зачету с оценкой.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель,

библиотека и др.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) (при наличии)

Курсовые проекты учебным планом не предусмотрены

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>

2. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) / Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Памбухчиянц О.В., - 12-е изд., перераб и доп. - М.: Дашков и К, 2018. – 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513880>.

3. Методология технологического проектирования: Часть II/Романов Е.В., 2-е изд., стереотипное - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 175 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544260>.

б) дополнительная:

1. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: Учебник / Ястина Г.М., Несмелова С.В. - СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум / А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011. – 144 с.

б) Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7

2. Microsoft Office Standard 2013

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г.

2. ЭБС «Znanium.com». Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г.

3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Договор №516-10/18

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебный бар Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий практического и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор; Экран; Ноутбук; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.; Барная стойка; Холодильник; Кофемашина.

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами

деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Зачет соценкой	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения

студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Экзамен:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не удовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в суммарный рейтинг текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

Примерный перечень вопросов для устного опроса

1. Организация проектирования: этапы проектирования; проектная документация и ее разработка; технико-экономическое обоснование и задание на проектирование; авторский надзор за строительством.
2. Типовое и индивидуальное проектирование.
3. Привязка типовых проектов.
4. Проекты для экспериментального строительства и проекты реконструкции.
5. Состав и содержание проекта. Стадии проектирования.
6. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.
7. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и назначение.
8. Проектирование заготовочных предприятий в соответствии с нормативной документацией.
9. Последовательность проектирования, объемно- планировочные и конструктивные решения вновь возводимых отдельно стоящих и пристроенных предприятий.
10. Понятие и показатель мощности предприятий общественного питания. Производственная программа предприятия и последовательность ее разработки для различных видов предприятий общественного питания.
11. Определение числа потребителей и количества блюд.
12. Принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
13. Расчет потребности предприятий общественного питания городского значения.
14. Расчет потребности предприятий общественного питания в областных центрах.
15. Расчет потребности предприятий общественного питания в зонах массового отдыха.
16. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.
17. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
18. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
19. Производственная программа цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье.
20. Исходные данные для определения ассортимента и представление расчетных данных.
21. Режим работы цеха, таблицы реализации готовых блюд.
22. Расчет численности работников производства и зала по нормам времени.
23. Расчет численности работников производства и зала по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени и производственной программы.
24. Технологический расчет и подбор механического оборудования, особенности расчета и подбора тестомесильных машин, универсальных кухонных машин и механизированных поточных линий. График работы технологических машин.
25. Технологический расчет и подбор теплового оборудования. Особенности расчета и подбора пищеварочных котлов. Построение графика работы пищеварочных котлов.
26. Технологический расчет и подбор подъемно-транспортного и холодильного оборудования.
27. Расчет вспомогательного оборудования.
28. Расчет площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием.
29. Расчет площадей помещений по нормативным данным.
30. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.
31. Основные принципы проектирования производственных помещений предприятий общественного питания. Схемы взаимосвязи производственных помещений. Проектирование мясных цехов, цехов обработки птицы и субпродуктов. Планировка цехов различной мощности.

32. Проектирование рыбного цеха. Планировка цехов различной мощности. Проектирование и планировка овощных цехов в предприятиях общественного питания.
33. Особенности проектирования кулинарных цехов общедоступных предприятий общественного питания.
34. Проектирование и планировочные решения помещений для изготовления мучных и кондитерских изделий.
35. Проектирование и планировочные решения горячего и холодного цехов предприятий общественного питания.
36. Основные принципы и планировочные решения моечной в предприятиях с различным типом обслуживания.
37. Проектирование помещений персонала, буфета и раздаточной в предприятиях общественного питания и их планировочные решения.
38. Состав и размещение на предприятии общественного питания помещений для приема и хранения продуктов. Особенности проектирования и примеры планировки складских помещений.
39. Планировка помещений для приема и хранения продуктов в предприятиях общественного питания.
40. Основные принципы проектирования производственных помещений предприятий общественного питания. Схемы взаимосвязи производственных помещений. Проектирование мясных цехов, цехов обработки птицы и субпродуктов. Планировка цехов различной мощности.
41. Проектирование рыбного цеха. Планировка цехов различной мощности. Проектирование и планировка овощных цехов в предприятиях общественного питания.
42. Особенности проектирования кулинарных цехов общедоступных предприятий общественного питания.
43. Проектирование и планировочные решения помещений для изготовления мучных и кондитерских изделий.
44. Проектирование и планировочные решения горячего и холодного цехов предприятий общественного питания.
45. Основные принципы и планировочные решения моечной в предприятиях с различным типом обслуживания.
46. Проектирование помещений персонала, буфета и раздаточной в предприятиях общественного питания и их планировочные решения.
47. Монтажная привязка оборудования предприятий общественного питания и параметры подводимых коммуникаций.
48. Состав и размещение помещений для потребителей. Особенности проектирования и варианты расстановки оборудования в залах.
49. Планировочное решение буфетов и баров различных типов. Особенности размещения в общедоступных предприятиях общественного питания.
50. Состав и размещение магазинов кулинарии и их архитектурно-планировочное решение.
51. Способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.
52. Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.
53. Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и розничной торговли.
54. Часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами для обслуживания одного потребителя.
55. Показатель, выраженный отношением установленного числа мест, сети предприятий общественного питания, к расчетной численности потребителей.
56. Кратность использования мест за определенный промежуток времени.
57. Совокупность предприятий различных организационно правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления

кулинарной продукции.

58. Потребительские услуги общественного питания.

59. Предприятие общественного питания, предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

60. Специально оборудованное помещение (часть зала или производственного помещения предприятия), предназначенное для комплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям или официантам

61. Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.

62. Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

63. Сеть предприятий общественного питания - совокупность предприятий общественного питания.

64. Скомплектованный обед (завтрак или набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в ужин) обед (завтрак, полдник, ужин).

65. Специализированное предприятие общественного питания. Предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

66. Суточный рацион питания, включающий скомплектованный обед, завтрак, полдник, ужин.

67. Органолептические показатели – показатели, определяемые с помощью органов чувств и характеризующие органолептические свойства.

68. Показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами с помощью технических средств измерений.

69. Результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

Вопросы для коллоквиума:

1. Понятие о проекте, смете. Состав и содержание проекта.
2. Цель, задачи, основные принципы проектирования.
3. Исходные данные для проектирования. Что содержит задание на проектирование?
4. Стадии разработки, согласование, утверждение проекта.
5. Какие вопросы решают при привязке типового проекта к месту строительства?
6. Содержание основных нормативных документов (ГОСТ, СНиП и др.).
7. Пути улучшения качества проектов.
8. Состав функциональных групп помещений предприятий в зависимости от их назначения.
9. Чем объясняется необходимость проведения реконструкции?
10. Основные задачи реконструкции. Их связь с целевыми комплексными программами.
11. Основные сравнительные экономические показатели реконструируемого предприятия.
12. Применение системы автоматизированного проектирования (САПР) для предприятий общественного питания.
13. Стадии проектирования.
14. Алгоритм проектно-строительного процесса.
15. Проектирование служебных и бытовых помещений предприятий общественного питания. Рациональное размещение и определение их площади.
16. Функции и особенности проектирования технических помещений в предприятиях общественного питания.
17. Проектирование подсобных помещений и хозяйственной зоны предприятий

общественного питания. Размещение площадок хозяйственного двора, павильонов и навесов.

18. Содержание ТЭО.
19. Обоснование мощности, вместимости, типа предприятий.
20. Принципы размещения различных типов предприятия.
21. Как и чем выражается производственная мощность доготовочных предприятий, предприятий с полным технологическим циклом?
22. Как выражается производственная мощность заготовочных предприятий?
23. Каковы расчетные нормативы для предприятий по месту учебы, работы, общедоступной сети и др.?
24. Как определить степень обеспеченности общественным питанием различных контингентов населения?
25. Принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы в городе.
26. Назначение, состав помещений заготовочных предприятий. Какие документы необходимы для их проектирования?
27. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
28. Что представляет собой проектная документация?
29. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
30. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
31. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
32. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
33. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
34. Из каких документов состоит проект?
35. Из каких разделов состоит пояснительная записка?
36. Что такое САПР в проектировании?
37. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
38. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.
39. Какие методы расчета сырья вы знаете?
40. Классификация складских помещений предприятий общественного питания.
41. Влияет ли способ хранения на выбор методики расчета полезной площади склада?
42. Какие методы определения площади складских помещений вам известны?
43. Зависит ли размер общей площади от значения коэффициента использования площади?
44. Назначение и состав помещений для потребителей.
45. Что положено в основу расчета залов, буфетов, магазинов кулинарии?
46. При каких предприятиях предусматривается экспедиция? Ее назначение.
47. Что положено в расчет количества производственных работников?
48. Принцип построения графика работы специализированных котлов.
49. Как можно рассчитать площади помещения?
50. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия?
51. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
52. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
53. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
54. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
55. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
56. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?
57. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного

питания.

58. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?

59. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

60. Какова цель планировки здания?

61. Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятия?

62. Что относится к экономическим требованиям проектирования?

63. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?

64. Какие существуют планировочные схемы для заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье?

65. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях?

66. Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торговых центрах, в зданиях гостиницы?

67. Какие существуют объемно-планировочные схемы зданий и факторы, их определяющие?

68. Какие преимущества и недостатки каждой из схем?

69. Что лежит в основе размещения основных групп помещений по этажам?

70. От чего зависит этажность здания?

71. Что понимается под компоновкой?

72. Какие варианты размещения оборудования в производственных цехах вы знаете?

Принципы размещения оборудования в цехах.

73. Порядок выполнения компоновки цеха, предприятия.

74. Требования к размещению складских, производственных, торговых помещений.

75. Понятие привязки оборудования, монтажная привязка оборудования.

76. Принципы (факторы) объемно-планировочных решений предприятий.

77. Объемно-планировочные решения отдельно-стоящих одно- и многоэтажных зданий предприятий общественного питания различной мощности и условий градостроительства.

78. Генеральный план и его назначение. Элементы благоустройства территории.

79. Планировочные схемы заготовочных предприятий и особенности их расположения.

80. Особенности проектирования предприятий общественного питания, встроенных в первые этажи жилых домов и входящих в сеть торгово-бытового обслуживания населения. Объемно планировочные решения.

Темы докладов:

1. Распределение сырья по помещениям.

2. Подбор температурного режима, влажности и сроков хранения.

3. Расчет площади складских помещений.

4. Выбор способа хранения продуктов.

5. Спецификация складского оборудования.

6. Особенности проектирование пищеблоков при высших учебных заведениях.

7. Современные проектные решения предприятий общественного питания при спортивных сооружениях.

8. Целесообразность разработки проектов пищеблоков при крупных промышленных предприятиях.

9. Пути улучшения качества проектов.

10. Состав функциональных групп помещений предприятий в зависимости от их назначения.

11. Чем объясняется необходимость проведения реконструкции?

12. Основные задачи реконструкции. Их связь с целевыми комплексными программами.

13. Основные сравнительные экономические показатели реконструируемого предприятия.

14. Проектные предприятия в ресторанном бизнесе – современное состояние, проблемы и перспективы развития

15. Факторы, оказывающие влияние на целесообразность проекта предприятия

общественного питания.

16. Открытие ресторана в период финансового кризиса.

17. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли.

18. Площади производственных помещений на современных предприятиях общественного питания – соблюдение нормативов и аспект безопасности.

19. Технико-экономическое обоснование проекта реконструкции предприятий общественного питания.

20. Особенности проектирование пищеблоков при высших учебных заведениях.

21. Современные проектные решения предприятий общественного питания при спортивных сооружениях.

22. Целесообразность разработки проектов пищеблоков при крупных промышленных предприятиях.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-13	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: природу лидерства и функциональной ответственности Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде Владеть: навыками критического восприятия информации	1. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования Уметь: выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; осуществлять товарный менеджмент при производстве, закупке, продвижении и реализации сырья и товаров Владеть: основными методами и приемами	3. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 4. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.

		проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров	
ПК-22,	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга; баланс планирования и экономику предприятий питания Уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продуктов питания Владеть: навыками экономического анализа производства продукции питания	5. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 6. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: проектирование и реконструкцию предприятий питания Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технической документации	7. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 8. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания	Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий Уметь: разрабатывать нормативную	9. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 10. Применение полученных знаний согласно

	малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования	поставленным задачам.
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязи Уметь: обеспечивать эффективную работу предприятия питания Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	11.Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 12.Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Устный опрос	Тема 1, 2, 3,4, 5	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
2.	Устный опрос	Тема 1, 2, 3,4, 5	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
3.	Устный опрос	Тема 1, 2, 3,4	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
4	Устный опрос	Тема 1, 2, 3,	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
5	Устный опрос	Тема 1, 2, 3,4, 5	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
6.	Зачет с оценкой	Тема 1, 2, 3,4, 5	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

- 1.Что представляет собой проектирование?
- 2.Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?

3. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование?

4. Дайте формулировку типового, индивидуального проекта?

5. Из каких документов состоит архитектурно - строительная часть?

6. Как определяют число, мощность и типы вновь строящихся заготовочных предприятий? 7. В каких местах рекомендуется размещать предприятия общественного питания?

7. Что, кроме буфетов, в соответствии с расчетами для комплекса общежитий рекомендуется проектировать?

8. Какие выполняют расчеты при проектировании предприятий общественного питания на выставках различного типа?

9. В чем определяется мощность заготовочных предприятий?

10. На основе чего производится расчет меню?

11. Какие существуют виды расчета площадей складских помещений?

12. Какие расчеты можно осуществлять при помощи ЭВМ(ПЭВМ)?

13. Назовите основное холодильное оборудование?

14. Назовите основное тепловое оборудование?

15. Что входит в состав складских помещений?

16. От чего зависит состав производственных помещений ?

17. По какой схеме организуют технологический процесс обработки рыбы?

18. Роль горячих и холодных цехов на предприятии?

19. Какие требования предъявляются к размещению помещений для потребителей?

20. От чего зависит выбор архитектурно-планировочной схемы предприятия?

21. В чем заключается процесс компоновки?

22.. Влияние режима труда промышленного предприятия на организацию работы п.о.п.

23. Расчетные нормативы развития, принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы.

24. Задачи и содержание курса «Проектирование предприятий общественного питания».

Цель и задачи технологического проектирования.

25. Меню: виды, порядок написания, обоснование ассортимента блюд.

26. Методика расчета и подбора взбивальной, тестораскаточной машины

27. Методики определения суточного количества сырья для предприятий, их сущность.

28. Методики расчета площадей помещений предприятий общественного питания (с примерами).

29. Нормативная документация: содержание, назначение

30. Организация проектирования.

31. Типовые и индивидуальные проекты. Состав и содержание.

32. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли, технологические и технические направления проектирования.

33. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.

34. Планировочное решение предприятия: порядок разработки, основные требования.

35. Принципы размещения оборудования в производственных, складских помещениях предприятий.

36. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания.

37. Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов.

38. Расчетные нормативы, основные типы, принципы размещения: специализированных предприятий общественного питания, предприятий быстрого обслуживания, заготовочных предприятий, общедоступных предприятий, по месту работы, учебы. Вместимость зала.

39. Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направления.

40. Система автоматизированного проектирования. Применение ЭВМ в расчетах.

41. Складские помещения (способы хранения продуктов), экспедиция, длина подвешного пути для хранения мяса, охлаждаемые (все методики) и неохлаждаемые камеры, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды: требования к проектированию, методики

расчетов.

42. Техничко-экономическое обоснование проекта, содержание, предназначение.

43. Функциональные основы технологического проектирования.

44. Графики реализации и приготовления блюд: разработка, назначение.

45. Методики расчета: объема посуды и оборудования для варки блюд, холодильного оборудования, электрических сковород, фритюрниц, посуды для приготовления супов, оборудования и посуды для жарки блюд, вспомогательного оборудования, раздаточных линий (типы раздач), подъемно-транспортного оборудования, пекарных шкафов, численности работников производственных цехов, зала предприятия, тестомесильной машины, деж, мясорубки, численности мойщиков столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, кипятильника, пароварочного аппарата и др. оборудование.

46. Объемно-планировочные схемы предприятий, их преимущества и недостатки.

47. Особенности проектирования предприятий, размещаемых в зданиях иного назначения (жилых домах, торговых центрах, при гостиницах).

48. Понятие об установочных и монтажных чертежах проекта.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенные образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1			
2			
3			
4			

5			
6			