МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«20» июня 2018 г.

ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:

_____/ к.т.н., доцент Иванов Д.А.

_____/ ст. преподаватель Шабалин В.В.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 4
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 6
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6
7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 6
7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 7
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 7
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 9
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 10
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО 10
ДИСЦИПЛИНЕ 10

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – сформировать у студентов понятие представлений о работе, связанной с конкретными методами организации и совершенствования планирования этапов работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания, применением инновационных технологий производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей, передового опыта, научной организации труда

Задачи:

научить студентов выбирать тип проекта предприятия питания с учетом назначения специализации масштаба капиталовложений, уровня сложности обслуживания в нем различных потребностей и их социального положения;

научить студентов применять требования нормативных документов к строительству предприятий питания с учетом классификации типа предприятия (ресторан, бар, кафе, столовая);

научить при проектировании предприятий питания принимать во внимание коммерческую целесообразность, степень и эффект вероятной конкуренции, традиции питания, моду, особенности технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных традиций и места расположения;

научить при разработке проектов предприятий общественного питания выдавать проектной организации исходные данные для проектирования и передового описания с учетом последних достижений науки и практики;

осуществлять авторский надзор за ходом строительства и реконструкции предприятий питания, принимают участие в приемке готовых объектов, а затем выводят их на проектную мощность и обеспечивают их эксплуатацию.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ. «Основы проектирование предприятий питания гостиничного комплекса» относится к выборным дисциплинам Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся после их выбора.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Третий уровень (продвинутый) (ПК-5)-3	Декомпозиция I Знать: нормативную и технологическую документацию, содержащую требования к предприятиям питания гостиничного комплекса З3 (I) (ПК-5) Уметь: организовывать работу на предприятиях питания гостиничного комплекса в области проектирования, разработки систем качества У3 (I) (ПК-5) Владеть: методами проектирования предприятий питания гостиничного комплекса В3 (I) (ПК-5)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

Форма промежуточной аттестации: зачет 8 – семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Тема 1: Общие положения проектирования предприятий питания гостиничного комплекса	2	2	-	7
Тема 2: Основные принципы и расчеты проектирования и размещения предприятий питания гостиничного комплекса	2	2	-	7
Тема 3: Технико-экономическое обоснование проекта.	2	4	-	7
Тема 4: Технологические расчеты. Контроль выполнения технологических процессов.	2	4	-	7
Тема 5: Методика разработки производственной программы предприятия питания гостиничного комплекса	2	4	-	8
Тема 6: Методика разработки планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.	4	4	-	8
Тема 7: Методика разработки объемно-планировочных решений проектируемых предприятий питания гостиничного комплекса	2	4	-	8
Тема 8: Методика разработки экономической деятельности предприятий питания гостиничного комплекса	4	4	-	8
Всего по дисциплине:	20	28		60

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий питания гостиничного комплекса

Классификация предприятий питания. Современное состояние отрасли и перспективы ее развития. Организация и принципы проектирования; цели и задачи проекта; Классификация проектов: типовое и индивидуальное проектирование; проекты для экспериментального строительства; проекты реконструкции. Состав и содержание проекта, стадии разработки проекта. Система автоматизации проектирования (САПР): методическое, лингвистическое, математическое, программное, техническое, информационное и организационное виды обеспечения проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технического проектирования: заготовочные и доготовочные предприятия общественного питания.

Тема 2. Основные принципы и расчеты проектирования и размещения предприятий питания гостиничного комплекса

Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Классификация проектов предприятий общественного питания: при производственных предприятиях; административных учреждениях; учебных заведениях; при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях; при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Проектирование заготовочных предприятий: фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий с объемом перерабатываемого сырья 15; 25 и 40 т в смену; специализированные цехи (мяса, рыбы, птицы, овощей и картофеля); централизированные предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий с объемом перерабатываемого сырья 3; 5 и 10 т в смену.

Тема 3. Технико-экономическое обоснование проекта

Цели и задачи технико-экономического обоснования проекта. Структура и содержание ТЭО проекта. Нормативные документы ТЭО проекта.

Тема 4. Технологические расчеты. Контроль выполнения технологических процессов.

Методика разработки технологических расчетов проектируемых предприятий общественного питания. Исходные данные для выполнения технологических расчетов. Требования нормативных документов для разработки технологических расчетов.

Тема 5. Методика разработки производственной программы предприятия питания гостиничного комплекса

Цели и задачи разработки производственной программы предприятия питания. Исходные данные и основные сведения о производственной программе. Определение числа потребителей. Определение количества блюд. Составление расчетного меню. Расчетное меню: со свободным выбором блюд; скомплектованных завтраков, обедов и ужинов; дневного рациона; диетическое и банкетное меню. Ассортимент продукции для магазина кулинарии. Расчет исхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физическим нормам и по меню расчетного дня). Расчет площадей складских помещений: экспедиция, склад сырья, кладовые; расчет охлаждаемых камер и функциональных емкостей. Производственная программа и режим работы цехов (доготовочного, горячего, холодного). Технологический расчет и подбор оборудования: поточные линии, холодильники, подъемно-транспортное и тепловое оборудование. Графики работы технологического оборудования. Расчет площади помещений: производственных, служебных, бытовых и технологических. Применение прикладных программ в технологических расчетах: определение количества продуктов при составлении производственной программы; численности производственных работников; необходимого количества единиц оборудования (механического, теплового, холодильного, нейтрально и площадей помещений).

Тема 6. Методика разработки планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Цели и задачи разработки планировочных решений для предприятий питания. Помещения для приема и хранения продуктов: скоропортящихся – мяса, рыбы, птицы, молочных продуктов, зелени, картофеля и овощей; бакалейных товаров – круп, сахара, вкусовых продуктов (чая, кофе, специй); хлебобулочных изделий. Основные принципы проектирования производственных помещений: горячий и холодный цехи; мясной, рыбный; овощной; кондитерский цех; цех по производству пиццы; моечные столовой и кухонной посуды; помещение для резки хлеба, доготовочный цех и цех обработки зелени. Требование проекта к разработке помещений для потребителей: залы для приема пищи; аванзалы, магазин кулинарии; вестибюль с гардеробом и санузлами. Оборудование залов (столы, стулья или кресла, подсобные и сервировочные столики для официантов). Требование проекта к служебным помещениям, бытовым и подсобным помещениям: назначение, состав и оснащение. Технические помещения предприятия общественного питания.

Тема 7. Методика разработки объемно-планировочных решений проектируемых предприятий питания гостиничного комплекса

Цели, задачи и принципы разработки объемно-планировочных решений проектируемых предприятий питания. Объемно-планировочные решения отдельностоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения. Разработка и оформление чертежей планов этажей здания предприятий питания с размещением технологического оборудования. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий питания. Проектирование и строительство специализированных предприятий быстрого обслуживания; сетевые рестораны, рестораны закусочного типа быстрого питания, пиццерия, бистро, специализированные бары (пивные, винные).

Тема 8. Методика разработки экономической деятельности предприятий питания гостиничного комплекса

Основные понятия, термины и определения, цели и задачи экономической деятельности предприятий питания. Разработка и обоснование основных технико-экономических показателей проектируемого предприятия питания; расчет средней цены блюда; расчет годовой производственной программы; товарооборот; расчет численности и состава работников предприятия; новые направления эффективности работы предприятия. Принципы организации труда и управление качеством продукции общественного питания. Принципы технического регулирования продукции общественного питания. Нормативная документация общественного питания.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
1	*2*	*3*
1	Организация проектирования предприятий питания гостиничного комплекса	СЗ: коллоквиум
2	Основные расчеты при проектировании предприятий питания гостиничного комплекса	СЗ: коллоквиум
3	Разработка технико-экономического обоснования проекта.	ПЗ: решение кейса
4	Проведение технологических расчетов при проектировании производственных помещений предприятий питания	СЗ: коллоквиум
5	Разработка производственной программы предприятия питания.	ПЗ: решение практических задач
6	Разработка планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.	ПЗ: решение практических задач
7	Разработка объемно-планировочных решений проектируемых предприятий питания.	ПЗ: решение практических задач
8	Расчет экономической деятельности предприятий питания	СЗ: коллоквиум

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений,

которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса, обучающийся должен ознакомиться с учебно- методической документацией:

рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся;

порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

выполнять задания практических занятий полностью и в установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 – недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1-8	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения.

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

лекция-дискуссия (тема № 1, 6, 8);

проблемная лекция (тема 2, 4, 5);

лекция-презентация (тема № 3, 7)

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащегося, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Это оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и, что очень важно, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых обучаемых. Эффект достигается только при правильном подборе вопросов для дискуссии и умелом, целенаправленном управлении ею. Так же можно предложить слушателям проанализировать и обсудить конкретные ситуации, материал.

В течении лекции-дискуссии преподаватель приводит отдельные примеры в виде ситуаций или кратко сформулированных проблем и предлагает студентам коротко обсудить, затем краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Проблемная лекция. Важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Лекция характеризуется проблемным изложением материала: преподаватель ставит вопрос или формулирует проблемную задачу и показывает варианты ответов или способов решения, а студенты наблюдают за поиском и определяют свое отношение к полученному материалу.

В состав методического обеспечения проблемной лекции входят: перечень «проблемных» вопросов для рассмотрения и последующего обсуждения (и их временной регламент); наглядные пособия (слайды, раздаточные материалы), отражающие не только теоретические положения дисциплины, но и фактографические данные, иллюстрирующие реальную практику в рассматриваемой области; подборка актуальных статей, материалов для рефлексивного чтения.

Электронная презентация – это эффективный способ представления информации. Как правило, в электронной презентации присутствуют все современные мультимедийные возможности, а именно: графика и анимация, тексты, таблицы и диаграммы, фотографии, видео и аудиоматериалы. При подготовке презентации основой успеха является оптимальный баланс между содержанием и средствами его представления. Выбор темы, подбор материала определяется содержанием темы дисциплины. Применение эффектов анимации, звуковое сопровождение, вставка видеоматериалов, диаграмм и т.д. делает лекцию более содержательной, привлекательной для обучающихся.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Николенко П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: Учебник и практикум для вузов / Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. — Электрон. дан. — Москва: Юрайт, 2019. — 413 с .	Основная	-	ЭБС Юрайт
Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM

Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. -			
Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Ульянченко Л.А., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Вапнярская О.И. и др., под ред. Л.А.Ульянченко. — Москва : КноРус, 2019. — 223 с.	Дополнительная	-	ЭБС BOOK.ru.
Вотинцева Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2018. — 299 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM.
Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: Учебное пособие / Щетинин М. П., Пасько О. В., Бураковская Н. В. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва: Юрайт, 2019. — 299 с.	Дополнительная	-	ЭБС Юрайт.

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).