

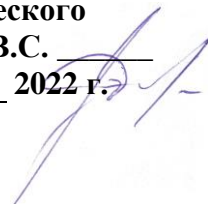
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

**Декан факультетов ветеринарной ме-
дицины и биотехнологического
к.в.н., доцент Скрипкин В.С.**

«20» _____ мая 2022 г.



Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.15.01 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Шифр и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Шифр и наименование направления подготовки/ специальности

Технология организации ресторанного дела

наименование профиля/специализации/магистерской программы

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности

Бакалавр

Квалификация выпускника

Заочная

Форма обучения

Год набора 2022 г. на ОП

год набора

Ставрополь, 2022

Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины Б1.О.15.01 «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование у студентов навыков разработки проекта предприятия общественного питания, обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.	Общепрофессиональные компетенции (ОПК) <i>ОПК-4.3 Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира.</i>	Знания: - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания (ОПК – 4.3); Умения: - Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 4.3); Навыки: - Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ОПК – 4.3).
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.	<i>ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации.</i>	Знания: - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного проис-

		<p>хождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ОПК – 5.2);</p> <p>Умения: Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 5.2);</p> <p>Навыки: - Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ОПК – 5.2).</p>
<p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p><i>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i></p>	<p>Знания: D/01.6 Зн.1 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/01.6 Зн.3 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного про-</p>

		<p>граммного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.4 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.5 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>Умения:</p> <p>D/01.6 У.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 У.8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при</p>
--	--	---

		<p>выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 У.10 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 У.11 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/02.6 У.3 Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>Навыки:</p> <p>D/01.6 ТД.5 Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топли-</p>
--	--	---

		<p>ва, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 ТД.6 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/02.6 ТД.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК – 1.3);</p> <p>D/02.6 ТД.5 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-</p>
--	--	--

		<p>ванных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/03.6 ТД.2 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/03.6 ТД.6 Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p>
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.15.01 «Проектирование предприятий общественного питания» в соответствии с учебным планом является дисциплиной базовой части блока 1. Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов заочной формы обучения на 4 курсе.

Для освоения дисциплины Б1.О.15.01 «Проектирование предприятий общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины 3 курса:

Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Освоение дисциплины Б1.О.15.01 «Проектирование предприятий общественного питания» является необходимой основой для:

- Подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины Б1.О.15.01 «Проектирование предприятий общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 144 часа (4 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблицах.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час./з.е.	Контактная работа с преподавателем, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
4	144/4	4	10	-	121	9	курсовой проект экзамен
<i>в т. ч. часов в интерактивной форме</i>		-	4				

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

№ п/п	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
1.	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	11	0,5	-	10	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-4.3 ОПК-5.2 ПК-1.3
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	13	0,5	2	10	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-4.3 ОПК-5.2 ПК-1.3
3.	Технологические расчеты	13	1	2	20	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-4.3 ОПК-5.2 ПК-1.3
4.	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	18	0,5	2	15	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-4.3 ОПК-5.2 ПК-1.3
5.	Объемно-планировочные решения предприятий питания	13	1	2	10	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-4.3 ОПК-5.2 ПК-1.3
6.	Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.	11	0,5	2	20	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-4.3 ОПК-5.2 ПК-1.3

	Промежуточная аттестация	36			36	Курсовой проект	ОПК-4.3 ОПК-5.2 ПК-1.3
		9	-	-	-	Экзамен	
ВСЕГО:		144	4	10	121	-	-

5.1. Лекционный курс

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий	
		Очная форма	Заочная форма
Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).		0,5
Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.		0,5
Технологические расчеты	Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.		1
Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования		0,5
Объемно-планировочные решения предприятий питания	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.		1
Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.	Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).		0,5
Итого			6

5.2. Практические занятия

Наименование раздела дисциплины	Тема практического занятия (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Вид текущего контроля	Всего, часов / часов интерактивных занятий	
			Очная форма	Заочная форма
Общие положения проектирования пред-	Практическое занятие № 1 Тема: Классификация предприятий общественного	Собеседование, Практико-		1

приятный общественно-го питания.	питания Наименование работы: Характеристика ресторана высшего класса Цель: способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по теме «Классификация предприятий общественного питания».	ориентированные задания		
Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	Практическое занятие № 2 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий Цель работы: ознакомиться с методикой расчета технико-экономического обоснования проекта.	Собеседование, Практико-ориентированные задания		2
Технологические расчеты	Практическое занятие. Расчет мощности, разработка производственной программы предприятий общественного питания. <i>(работа в малых группах)</i>	Собеседование, Практико-ориентированные задания		2/2
Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Практическое занятие. Методика определения полезной и общей площади помещений.	Собеседование, Практико-ориентированные задания		1
Объемно-планировочные решения предприятий питания	Практическое занятие. Разработка компоновочного плана помещений предприятия общественного питания.	Собеседование, Практико-ориентированные задания		2
Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.	Практическое занятие. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания <i>(работа в малых группах)</i>	Собеседование, Практико-ориентированные задания		2/2
Итого			-	10/4

5.3. Лабораторные занятия

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к собеседованиям	-	-	65	-
Самостоятельное решение практико-ориентированных заданий	-	-	25	-
Подготовка курсового проекта	-	-	36	-
Подготовка к экзамену	-	-	-	9
ИТОГО	-	-	121	9

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	1,2,3	1,2,3	1,2,3
2	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	1,2,3	1,2,3	1,2,3
3	Технологические расчеты	1,2,3	1,2,3	1,2,3
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	1,2,3	1,2,3	1,2,3
5	Объемно-планировочные решения предприятий питания	1,2,3	1,2,3	1,2,3
6	Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.	1,2,3	1,2,3	1,2,3

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), формирующие компетенцию	Курс					
		1	2	3	4	5	6
ОПК-4.3 Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»						
	Современные методы обработки пищевого сырья				+		
	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»						
	Проектирование предприятий общественного питания						
	Проектно-технологическая практика						
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						
ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»						
	Проектирование предприятий общественного питания				+		
	НАССР в системе общественного питания (специализация)						
	Технологическая практика						
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						
ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повыше-	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»				+		
	Современные методы обработки пищевого сы-						

нию эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	рья						
	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»						
	Проектирование предприятий общественного питания						
	Процессы и аппараты пищевых производств						
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах						
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания						
	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья						
	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания						
	Физиология питания						
	Товароведение продовольственных товаров						
	Основы рационального питания						
	Нутрициология						
	Научные основы производства продуктов питания						
	Научные основы производства продуктов функционального питания						
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа						
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						
	Барное дело						

7.3 Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций, формируемых дисциплиной «Проектирование предприятий общественного питания»

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
<i>Текущий контроль</i>			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для собеседования по темам дисциплины
2	Практико-ориентированные задания	Задачи, направленные на использование приобретенных знаний, умений и навыков в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект практико-ориентированных заданий по темам дисциплины
<i>Промежуточная аттестация</i>			
3	Курсовой проект	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения заданий по дисциплине	Комплект заданий для выполнения курсовой работы по вариантам
4	Экзамен	итоговая форма аттестации по дисциплине	Перечень вопросов к экзамену

Знания по осваиваемым компетенциям формируются **на лекционных занятиях** при условии активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, текущего тестирования, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения практико-ориентированных заданий в рабочей тетради по дисциплине. Максимальное количество баллов, которое можно набрать за результативность работы на практических занятиях – **15 баллов**:

1 балл – за каждый устный ответ на практическом занятии в ходе собеседования, оцененный на «хорошо» и «отлично»; **0,5 балла** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (**маx – 2 балла**);

1 балл – за оцененное на «отлично» или «хорошо» (75-100% правильных ответов) выполнение текущего тестового задания по каждой из тем; **0,5 балла** - за оцененное на «удовлетворительно» (50-75% правильных ответов); **0 баллов** - за оцененное на «неудовлетворительно» (менее 50% правильных ответов) (**маx – 4 балла**);

1 балл – за активное участие в практических занятиях, проводимых в интерактивной форме (**маx – 8 баллов**).

0,1 балла – за оцененное на «отлично» выполнение заданий рабочей тетради (решение практикоориентированных задач) по каждой из тем (**маx – 1 балл**).

Нормы пересчета баллов по трем контрольным точкам в семестре

№ п/п	Полученная оценка	Начисляемые баллы
1.	оценка 2	0
2.	оценка 2+ ; 3–	4
3.	оценка 3	7
4.	оценка 3+; 4–	10
5.	оценка 4	13
6.	оценка 4+; 5–	16
7.	оценка 5	20

Критерии оценивания контрольной точки

Задание (количество)	Количество баллов
Вопрос (1)	до 4
Тест (10)	до 8
Задача (1)	до 8
Итого	max 20

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает посещение лекций (**маx 10 баллов**); результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**); контрольную работу (**маx 30 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации; контрольную работу, выполненную в виде контрольной точки (аудиторной) по всем темам дисциплины (**маx 30 баллов**); поощрительные баллы за подготовку статьи, работы на конкурс, участия в конференции и т.п. (**маx 15 баллов**).

Критерии оценки

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, текущего тестирования, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения практико-ориентированных заданий в рабочей тетради по дисциплине. Максимальное количество баллов, которое можно набрать за результативность работы на практических занятиях – **15 баллов**:

1 балл – за каждый устный ответ на практическом занятии в ходе собеседования, оцененный на «хорошо» и «отлично»; 0,5 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (**max – 2 балла**);

1 балл – за оцененное на «отлично» или «хорошо» (75-100% правильных ответов) выполнение текущего тестового задания по каждой из тем; 0,5 балла - за оцененное на «удовлетворительно» (50-75% правильных ответов); **0 баллов** - за оцененное на «неудовлетворительно» (менее 50% правильных ответов) (**max – 4 балла**);

1 балл – за активное участие в практических занятиях, проводимых в интерактивной форме (**max – 8 баллов**).

0,1 балла – за оцененное на «отлично» выполнение заданий рабочей тетради (решение практикоориентированных задач) по каждой из тем (**max – 1 балл**).

Практико-ориентированная задача

10 баллов Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

8 баллов Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

6 балла Задача решена с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ

4 балла Задача решена с задержкой. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

2 балла Задача решена частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл Задача решена неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов Задача не решена.

Поощрительные баллы начисляются за написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях – **max 15 баллов**. (Темы для написания статей обговариваются с преподавателем).

По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки при условии получения положительной оценки за прохождение всего теоретического курса дисциплины, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка**:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 84 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» – от 0 до 54 баллов – теоретическое содержание курса не освоено, имеющиеся пробелы в знаниях носят существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы плохо, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат принципиальные ошибки.

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – *экзамен*.

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

В качестве заданий для текущего контроля успеваемости могут быть использованы задания подобного содержания:

Примерные вопросы для собеседования

1. Проектирование – промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в народном хозяйстве.
2. Схемы развития и размещения сети предприятий общественного питания.
3. Проектирование нового строительства.
4. Проектная документация.
5. Компоновка предприятия.
6. Компоновочное решение группы складских помещений.
7. Компоновка производственных помещений.
8. Компоновка помещений для потребителей
9. Компоновка технических помещений
10. Методы определения трудоемкости выполнения проектных работ
11. Оснащение предприятий питания необходимыми для их деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой.
12. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.
13. Объемно-планировочные, архитектурные и конструктивные решения зданий и сооружений.
14. Производственная программа предприятия общественного питания.
15. Основной показатель производственной деятельности предприятий общественного питания.
16. Продукция общественного питания.
17. Значение продукции собственного производства.
18. Объемно-планировочное решение.
19. Система расположения помещений в плане здания.
20. Зальная система планировки.
21. Ячеистая планировка.

22. Требования, предъявляемые к зданию.
23. Предприятия общественного питания в отдельно стоящих зданиях.
24. Предприятия общественного питания пристроенные к зданиям иного назначения.
25. Предприятия общественного питания встроенные в здания иного назначения.
26. Размещение заготовочных предприятий питания.
27. Размещение доготовочных предприятий питания.
28. Проекты реконструкции.
29. Модернизации производства.
30. Основные направления реконструкции.

Примерные практикоориентированные задания для текущего контроля

Задание 1. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Цель работы: ознакомиться с нормативной документацией в области проектирования предприятий общественного питания, с компоновочными решениями заготовочных и доготовочных предприятий.

По СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» выбрать необходимые данные для дальнейших расчетов. По каталогу оборудования для предприятий общественного питания (Компания «Ресторан Сервис») подобрать современное оборудование.

Блок 1. Выполнить необходимые технологические расчеты при проектировании складской группы. Освоить методы расчета площадей складской группы. Выполнить планировку помещений складской группы предприятия общественного питания различной мощности, мест, месторасположения, специализации.

Варианты:

1. Столовая при промышленном предприятии на 50, 100, 150 мест.
2. Ресторан на 50, 100, 150 мест
3. Специализированная закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.
4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.
5. Столовая общедоступная на 50, 75, 100, 150 мест.

Блок 2. Выполнить расчеты оборудования, подобрать по каталогам торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания необходимое оборудование для горячего цеха. Выполнить планировку цеха с монтажной привязкой оборудования; схему взаимосвязи помещений.

Варианты:

1. Столовая при учебном заведении на 50, 100, 150 мест.
2. Ресторан на 50, 100, 150 мест
3. Закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.
4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.
5. Столовая диетическая на 50, 75, 100, 150 мест.

Задание 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий

Цель работы: ознакомиться с методикой расчета технико-экономического обоснования проекта.

Выберите один правильный вариант.

Укажите состав функциональных групп помещений предприятия общественного питания:

1. экспедиция, загрузочная платформа с боксами, кладовая кондитерских изделий; производственные и служебные помещения
2. для посетителей, для приема и хранения продуктов, технические, служебные и бытовые
3. производственные, для посетителей, для приема и хранения сырья, служебно-бытовые, технические
4. мясной, рыбный, птицеголевой, овощной, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский цеха
торговый и банкетный залы, гардероб, умывальные, санузлы для потребителей, вестибюль, аванзал
5. помещение для резки хлеба, цех обработки зелени, горячий, холодный цеха, кладовая и моечная тары, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды

Укажите состав помещений для приема и хранения продуктов заготовочного предприятия

1. охлаждаемые камеры мясных и рыбных полуфабрикатов, овощных полуфабрикатов, молочных продуктов, жиров и гастрономии, фруктов, ягод, напитков, овощей, пищевых отходов
2. неохлаждаемые кладовые сухих продуктов, овощей, солений, квашений, винно-водочных изделий, кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря, помещение кладовщика, загрузочная
3. экспедиция – охлаждаемые камеры для хранения мясных продуктов, полуфабрикатов из птицы и субпродуктов, рыбных, овощных полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, кондитерских изделий; кладовая кондитерских изделий, помещение экспедитора; складские помещения для хранения сырья
4. охлаждаемые камеры для хранения молочно-жировых продуктов, мороженого мяса, охлажденного мяса, птицы и субпродуктов, рыбы, солений и зелени, отходов, кладовая-моечная картофеля и овощей, помещение для кладовщика
5. поэтажные кладовые инвентаря, тары, напитков и винно-водочных изделий
6. разгрузочная платформа с боксами, кладовая инвентаря, помещение для выколачивания мешков

Курсовое проектирование

Для проверки качественного усвоения дисциплины студент должен защитить курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». Целью курсового проектирования является закрепление теоретических знаний и выработка практических навыков разработки проекта предприятия.

Основные этапы выполнения курсового проекта Курсовой проект содержит один чертеж-план этажа, на котором располагается проектируемый цех, с размещением оборудования на плане цеха пояснительную записку к нему, включающую: введение; обоснование проекта предприятия; производственную программу проектируемого предприятия; расчеты и пояснения по проектируемому подразделению предприятия; список литературы; приложения.

Критерии оценки курсового проекта:

Оценка 5 - Проект выполнен на высоком профессиональном уровне. Представленный материал в основном фактически верен, допускаются не грубые фактические неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с проектом. Материал изложен грамотно, логично и интересно. Стил ь изложения соответствует задачам проекта. Студент

проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий
Этапы проекта выполнялись в срок

Оценка 4 – Проект выполнен на достаточно высоком профессиональном уровне. Допущено до 4–5 фактических ошибок. Студент отвечает на вопросы, связанные с проектом, но недостаточно полно. Допускаются отдельные ошибки, логические и стилистические погрешности. Текст недостаточно логически выстроен или обнаруживает недостаточное владение риторическими навыками. Студент достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи. Этапы проекта выполнялись в срок

Оценка 3 – Уровень недостаточно высок. Допущено до 8 фактических ошибок. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с проектом. Работа написана несоответствующим стилем, недостаточно полно изложен материал, допущены различные речевые, стилистические, логические ошибки. Студент выполнил большую часть возложенной на него работы. Этапы проекта выполнялись со значительным опозданием (более недели). Студент практически не работал, не выполнил свои задачи или выполнил лишь отдельные части проекта.

Оценка 2 – Работа выполнена на низком уровне. Допущено более 8 фактических ошибок. Ответы на связанные с проектом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале проекта. Допущены грубые орфографические, пунктуационные ошибки, неясность и примитивизм изложения делают текст трудным для восприятия. Студент практически не работал, не выполнил свои задачи или выполнил лишь отдельные части проекта. Документация по проекту сдана не в полном объеме.

Оценка 1 – проект студентом не представлен.

Рекомендуемая тематика курсовых проектов:

1. Проект овощного цеха заводской столовой на 200 работающих в максимальную смену
2. Проект складских помещений ресторана на 100 мест
3. Проект мясо-рыбного цеха общедоступного кафе на 80 мест
4. Проект горячего цеха закусочной общего типа на 50 мест
5. Проект холодного цеха и помещений для посетителей ресторана с европейской кухней на 75 мест.

Вопросы к экзамену

1. Варианты проектирования моечной столовой посуды.
2. Достоинства и недостатки размещения ПОП в одноэтажном здании.
3. Задача дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и ее связь с другими дисциплинами.
4. Задачи и содержание технологического раздела проекта.
5. Значение и содержание раздела «Обоснование проекта».
6. Значения ширины основного, вспомогательного проходов и подхода к отдельным местам для залов ресторанов при их проектировании.
7. Классификация оборудования горячего цеха. Принцип его размещения на плане цеха.
8. Классификация предприятий общественного питания по характеру обслуживаемых контингентов (общедоступные, обслуживающие организованные контингенты потребителей), по признаку специализации, по мощности и вместимости.
9. Классификация предприятий общественного питания.
10. Коэффициент пересчета блюд по часам работы торгового зала.
11. Линии раздачи для шведского стола, ресторанов "Free Flow", барные стойки для винных, пивных баров и баров как предприятий быстрого обслуживания. Меню банкета.
12. Методика подбора картофелечистки, овощерезки.

13. Методика подбора кондитерского шкафа
14. Методика подбора котлов для варки бульонов и супов.
15. Методика подбора котлов для варки вторых блюд и гарниров.
16. Методика подбора моечных ванн.
17. Методика подбора мясорубки.
18. Методика подбора посудомоечной машины.
19. Методика подбора холодильного шкафа в мясном цехе.
20. Методика подбора холодильного шкафа в холодильном цехе.
21. Методика построения графика загрузки котлов.
22. Методика проектирования кондитерского цеха.
23. Методика проектирования кулинарного цеха заготовочного предприятия.
24. Методика проектирования цеха доготовки полуфабрикатов.
25. Методика разработки графиков реализации и приготовления блюд.
26. Методика разработки задания на предприятие, его содержание.
27. Методика разработки производственной программы заводской столовой, реализующей скомплектованные рационы.
28. Методика разработки производственной программы мясного цеха заготовочного предприятия.
29. Методика разработки производственной программы общедоступного предприятия.
30. Методика расчета длины и площади подвесного пути.
31. Методика расчета площади помещений для посетителей.
32. Методика расчета площади складских помещений.
33. Методика расчета потребности в таре и стеллажах для кондитерского цеха.
34. Методы расчета потребности в сырье.
35. Методы расчета производственной мощности заготовочного предприятия.
36. Методы расчета производственной мощности ПОП.
37. Методы расчета численности производственных работников.
38. Необходимость разбивки общего количества блюд, реализуемых в предприятии общественного питания, на отдельные группы по видам и ассортименту. Понятие о таблице процентного соотношения различных групп блюд.
39. Нормативная документация, применяемая при проектировании САПР.
40. Общее число мест в банкетных залах ресторанов от числа мест в ресторане. Способы планировочных решений банкетных залов.
41. Общие положения проектирования предприятий питания. Стадии предприятия.
42. Определение. Основы составления меню. Влияние на меню типа предприятия общественного питания. Особенности меню для санаториев, домов отдыха.
43. Основные направления в проектировании предприятий общественного питания в современных условиях.
44. Основные понятия проектирования. Виды проектов. Структура проекта.
45. Особенности выполнения проекта реконструкции ПОП.
46. Особенности проектирования предприятий общественного питания, обслуживающих стабильные контингенты потребителей (домах отдыха, пансионатах, отелях, кемпингах, туристских базах и приютах, летних городах отдыха).
47. Планировочное решение горячего цеха, монтажные планы привязки оборудования.
48. Планировочное решение складской группы. Загрузочные. Размеры разгрузочных платформ. Навесы. Ширина проходов в помещениях складской группы.
49. Планировочное решение складской группы. Минимально допустимые размеры охлаждаемых камер. Место ее расположения в здании. Ширина дверей и коридоров.
50. Планировочные решения банкетных залов ресторанов (раздвижные перегородки, складываемая мебель).
51. Понятие «новое строительство».

52. Понятие «расширение существующего производства» и «техническое перевооружение».
53. Понятие «реконструкция предприятия»; возможные цели реконструкции.
54. Порядок изложения блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания.
55. Порядок подачи заявки на разработку проекта ПОП; задачи предпроектного
56. Последовательность работ при проектировании САПР.
57. Принцип расчета численности потребителей для предприятий общественного питания по часам его работы и за день. Формула для расчета. Характеристика загрузки зала предприятия общественного питания.
58. Производственная программа (меню) предприятия общественного питания.
59. Производственная программа. Порционные блюда. Обеденные (дежурные) блюда.
60. Раздаточная при самообслуживании и обслуживании официантами.
61. Расположение залов предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания, которые возможно проектировать на верхних этажах здания; в подвальном и цокольном этажах.
62. Распределение общего числа мест в предприятиях общественного питания между различными типами предприятий общественного питания (ресторанами, кафе, барами и т.д.).
63. Расчет горячего цеха. Производственная программа цеха. Расчет количества изготовленных блюд.
64. Расчет длины раздаточной при обслуживании официантами.
65. Расчет жарочной поверхности плиты.
66. Расчет количества блюд, реализуемых за день в предприятии общественного питания.
67. Расчет механического оборудования.
68. Расчет общего количества мест в предприятиях общественного питания, исходя из нормативов.
69. Расчет объемов стационарных пищеварочных котлов для бульонов, супов, вторых горячих и сладких блюд.
70. Расчет полезной и общей площадей горячего цеха. Значение условного коэффициента использования площади горячего цеха.
71. Расчет складской группы. Расчет площадей помещений складской группы по меню расчетного дня. Формула для расчета общего количества хранимых продуктов.
72. Расчет складской группы. Формулы для расчетов полезной и общей площадей помещений складской группы. Значение условного коэффициента использования площади помещений складской группы.
73. Расчет фритюрницы.
74. Расчет холодильного оборудования.
75. Торговые залы. Норма площади зала на 1 место (без раздаточных) согласно нормативной документации. Связь торгового зала ресторана с другими помещениями предприятия общественного питания.
76. Требование к планировке мясного цеха заготовочного предприятия.
77. Требование к планировке мясорыбного цеха.
78. Требование к планировке овощного цеха.
79. Требование к планировке птицегольцевого цеха заготовочного предприятия.
80. Требование к планировке рыбного цеха заготовочного предприятия.
81. Требование к размещению доготовочных цехов и их планировка.
82. Требование к размещению заготовочных цехов и их планировка.
83. Требование к размещению и планировке административно-бытовых помещений.
84. Требование к размещению и планировке помещений для посетителей.
85. Требование к размещению и планировке складских помещений.

86. Требования к компоновке двухэтажного здания ПОП.
87. Требования к планировке горячего цеха.
88. Формула для расчета коэффициента потребления блюд. Значение коэффициента потребления блюд для предприятия общественного питания.
89. Формы воспроизводства капитальных вложений в общественное питание.
90. Экспресс-обеды. Меню дневного рациона для участников съездов и т.п., туристов.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов и промежуточной аттестации. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. ЭБС "Лань" Дипломное проектирование предприятий общественного питания: Учеб.пособие / Под общ. ред. Л.З. Шильмана; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – 3-е изд., перераб. и доп. – Саратов, 2010. – 400 с. ISBN 978-5-7011- 0679-4
2. ЭБС "Лань" Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов / Т. В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. - СПб.:Троицкий мост, 2011. - 288 с. ISBN 978-5-4377-0001-3 288.
3. ЭБС "Лань" Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум / А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2011. – 144 с. ISBN 978-5-394-00699-9

б) дополнительная литература:

1. ЭБС "Лань" Дипломное проектирование предприятий общественного питания: Учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и доп / Под общ. ред Л.З. Шильмана; Харьков Саратов: Изд-во: СГАУ, 2001. – 368 с. ISBN 5-7011-0271-8
2. ЭБС "Лань" Кленогина, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Кленогина. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004.- 89 с. ISBN 5- 89289-243-3.
3. ЭБС "Лань" Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина.- М.: КолосС, 2006.- 247 с. ISBN 5-9532-0206-7

Список литературы согласован:

Директор НБ

Обновленская М. В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://www.foodprom.ru/> специализированное издательство, выпускающее на сегодняшний день периодические журналы по различным отраслям пищевой и перерабатывающей промышленности
2. http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16 бесплатные учебники по предмету: Пищевая промышленность
3. <http://fcior.edu.ru> электронные образовательные ресурсы

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривает изучение тем, в которых рассматривается маркетинг как философия бизнеса и как действенный процесс одновременно, и его применении в профессиональной деятельности по обслуживанию потребителей при производстве товаров и услуг.

Дисциплина тесно связана с другими учебными дисциплинами, в которых изучаются микроэкономика, маркетинговые исследования, технологии продаж, поведение потребителей и др.

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривает теоретическое изучение основных понятий, принципов, инструментов, моделей и методов, используемых в маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов.

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса. Лекция представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем - лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Результатом прослушивания лекции для студентов является конспект. При написании конспекта хорошо оставлять свободные места, предусмотреть поля, так как при проработке материала с использованием книги бывает необходимо дополнить или скорректировать записи. Такая работа с конспектом приводит к глубокому пониманию и освоению предмета.

Практические занятия проводятся в виде практических работ (обсуждение контрольных и проблемных вопросов, решение практико-ориентированных задач, рассмотрение примеров из практики отечественных предприятий и т.п.). Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» носит прикладной характер, а следовательно, особое внимание при проведении практических занятий уделяется тем теоретическим положениям и практическим навыкам, которые могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Чтобы облегчить выполнение заданий, необходимо определить временные рамки. Еженедельная подготовка по экономике организаций требует временных затрат. Четкое фиксирование по времени регулярных дел, закрепление за ними одних и тех же часов – важный шаг к организации времени. При учете времени надо помнить об основной цели рационализации – получить наибольший эффект с наименьшими затратами. Учет – лишь средство для решения основной задачи: сэкономить время.

Важная роль в организации учебной деятельности отводится учебно-тематическому плану дисциплины, дающему представление не только о тематической последовательности изучения курса, но и о затратах времени, отводимом на изучение курса. Успешность освоения курса «Проектирование предприятий общественного питания» во многом зависит от правильно спланированного времени при самостоятельной подготовке (в зависимости от специальности от 2–3 до 5 часов в неделю).

При подготовке к занятиям по маркетингу необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Успешное изучение курса «Проектирование предприятий общественного питания» предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию курса.

Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Начиная изучение курса, студенту необходимо:

- ознакомиться с программой, изучить список рекомендуемой литературы. К программе курса необходимо будет возвращаться постоянно, по мере усвоения каждой темы в отдельности, для того чтобы понять: достаточно ли полно изучены все вопросы;
- внимательно разобраться в структуре курса «Проектирование предприятий общественного питания», в системе распределения учебного материала по видам занятий, формам контроля, чтобы иметь представление о курсе в целом, о лекционной и практической части всего курса изучения;
- обратиться к методическим пособиям по дисциплине, позволяющим ориентироваться в последовательности выполнения заданий.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программно-обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018);

Kaspersky Total Security Russian Edition (№

заказа/лицензии: 1B081811190812098801663 от 23.11.2018).

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office; Kaspersky Total Security.

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

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий № 402 (площадь 96,7 м ²)	Оснащение: парты, стулья, 72 посадочных места, видео проектор, персональный компьютер, интерактивная доска, выход в интернет и корпоративную сеть университета
Учебная аудитория для проведения практических занятий (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.
Учебные аудитории для самостоятельной работы 1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²) 2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	1. Оснащение: столы, стулья на 50 посадочных мест, 16 компьютеров, телевизор, принтер, цветной принтер, копировальный аппарат, сканер, Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. 2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая

консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

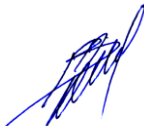
Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:



д.б.н., профессор Шлыков С.Н.

Рецензенты:



к.с.-х.н., доцент Закотин В.Е.



к.в.н., доцент Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании кафедры протокол № 15 от «16» мая 2022 г. би признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О. В.

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента протокол № 12 от «17 мая» 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП д.с.-х.н., профессор



Сычева О. В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.О.15.01 Проектирование предприятий общественного питания»**

по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка 40 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний в области разработки проекта предприятия общественного питания, обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.15.01)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания. <i>ОПК-4.3 Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира.</i></p> <p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. <i>ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации.</i></p> <p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения	Знания: - Технологии производства и организации производствен-

ДИСЦИПЛИНЫ

ных и технологических процессов производства продуктов питания (ОПК – 4.3);

- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ОПК – 5.2);

D/01.6 Зн.1 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 Зн.3 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 Зн.4 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 Зн.5 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

Умения:

- Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 4.3);

Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 5.2);

D/01.6 У.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.3);

D/01.6 У.8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК –

1.3);

D/01.6 У.10 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 У.11 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/02.6 У.3 Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

Навыки:

- Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ОПК – 4.3).

- Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ОПК – 5.2).

D/01.6 ТД.5 Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 ТД.6 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/02.6 ТД.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК – 1.3);

D/02.6 ТД.5 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных

	<p>технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/03.6 ТД.2 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/03.6 ТД.6 Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания 3. Технологические расчеты 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением 5. Объемно-планировочные решения предприятий питания 6. Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовой проект
Автор:	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков