

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.15.01 Проектирование предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по проектированию предприятий общественного питания, обеспечивающих рациональную организацию производственно-технологического процесса, эффективное использование площадей и оборудования, а также создание комфортной среды для потребителей.

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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.3 Организовывает технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	знает технологические приемы и особенности обработки сырья для различных национальных кухонь. умеет организовывать приготовление блюд с учетом специфики сырья и традиций кухни. владеет навыками навыками контроля качества и последовательности операций при приготовлении блюд национальных кухонь.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Применяет существующую и нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	знает нормативные и технические требования для предприятий общественного питания. умеет использовать документацию при проектировании и организации технологических процессов. владеет навыками навыками составления и применения технологической документации на предприятии.
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает методы и инструменты оптимизации технологических процессов на предприятиях общественного питания. умеет разрабатывать мероприятия для повышения производственной эффективности. владеет навыками практическими навыками внедрения улучшений в технологические процессы для массового и специализированного производства.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования).Барное дело

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования).Сенсорный анализ

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования).Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования).Процессы и аппараты пищевых производств

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Санитария и гигиена питания

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Товароведение продовольственных товаров

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Физиология питания

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Введение в пищевую промышленность

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). История продуктов питания

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Безопасность пищевой продукции

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Основы рационального питания

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Научные основы производства продуктов питания

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Технологическая практика

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Экологическая экспертиза товаров

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). Биологическая безопасность товаров

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). **Нутрициология**

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). **Научные основы производства продуктов функционального питания**

Обучающийся должен знать основы технологии производства продукции общественного питания, устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий питания, нормативную базу проектирования (СНиП, СанПиН, СП), основы теплотехники, механики и электротехники, а также владеть навыками проектной деятельности, чтения и разработки технологических схем и планировочных решений.

Студент должен уметь:

рассчитывать производственные мощности и площади предприятия;

подбирать технологическое оборудование по техническим характеристикам;

применять нормативные документы при проектировании;

работать с проектной документацией (технологические планировки, спецификации оборудования). **Химия пищевых добавок**

Освоение дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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 «Проектирование предприятий общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

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	8		123	9	КП
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		2	4		40		

6.1.	Экзамен	4							Разноуровневые задачи и задания	ПК-1.3, ОПК-4.3, ОПК-5.2
	Промежуточная аттестация	КП								
	Итого		144	4	8		123			
	Итого		144	4	8		123			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Основы проектирования предприятий общественного питания	Понятие и классификация предприятий общественного питания.	1/-
Планирование производственных процессов	Организация технологических процессов в ресторанах и кафе.	1/-
Архитектурно-планировочные решения	Архитектурно-планировочные требования к предприятиям ресторанного дела.	1/-
Организация санитарно-гигиенических и технологических норм	Санитарные, гигиенические и технологические стандарты при проектировании предприятий общественного питания.	1/-
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Основы проектирования предприятий общественного питания	Анализ структуры и типов предприятий ресторанного бизнеса.	Пр	2/-/-
Планирование производственных процессов	Разработка схемы технологического процесса для выбранного типа предприятия общественного питания.	Пр	2/-/-
Архитектурно-планировочные решения	Разработка эскизного планировочного решения кухни и зала для конкретного ресторана.	Пр	2/-/-
Организация санитарно-гигиенических и технологических	Расчет необходимого оборудования и санитарных зон на примере выбранного предприятия.	Пр	2/-/-

норм		
Итого		

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Сбор и систематизация информации о современных предприятиях ресторанного дела, подготовка краткого обзора по видам и классификации.	20
Проектирование планировочного решения кухни и зала для выбранного типа предприятия, с учетом пропускной способности.	20
Выполнение чертежей планировочного решения, размещение оборудования и мебельного оснащения, подготовка пояснительной записки.	20
Разработка проектной документации по соблюдению санитарно-гигиенических норм, составление таблиц, схем потоков продуктов и отходов.	33
Подготовка итогового проекта предприятия общественного питания (ресторана/кафе) с планировочными решениями, технологическими схемами и оснащением.	30

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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Основы проектирования предприятий общественного питания. Сбор и систематизация информации о современных предприятиях ресторанного дела, подготовка краткого обзора по видам и классификации.	Л1.1	Л2.1	Л3.1
2	Планирование производственных процессов. Проектирование планировочного решения кухни и зала для выбранного типа предприятия, с учетом пропускной способности.	Л1.1	Л2.1	Л3.1
3	Архитектурно-планировочные решения. Выполнение чертежей планировочного решения, размещение оборудования и мебельного оснащения, подготовка пояснительной записки.	Л1.1	Л2.1	Л3.1
4	Организация санитарно-гигиенических и технологических норм. Разработка проектной документации по соблюдению санитарно-гигиенических норм, составление таблиц, схем потоков продуктов и отходов.	Л1.1	Л2.1	Л3.1
5	Итоговое проектирование. Подготовка итогового проекта предприятия общественного питания (ресторана/кафе) с планировочными решениями, технологическими схемами и оснащением.	Л1.1	Л2.1	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной ат-

тестации обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-4.3:Организовывает технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Современные методы обработки пищевого сырья				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
ОПК-5.2:Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	НАССР в системе общественного питания (специализация)				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Технологическая практика		x			
ПК-1.3:Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья		x			
	Научные основы производства продуктов питания			x		
	Научные основы производства продуктов функционального питания			x		
	Нутрициология			x		
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Основы рационального питания			x		
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				x	
	Процессы и аппараты пищевых производств			x		
Современные методы обработки пищевого сырья				x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания			x		
	Товароведение продовольственных товаров			x		
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физиология питания			x		
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в виде Экзамен, Курсовой проект.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
4 курс		
КТ 1	Коллоквиум	10
КТ 2	Коллоквиум	10
КТ 3	Коллоквиум	10
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		100

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 курс			
КТ 1	Коллоквиум	10	<p style="text-align: center;">Полнота ответа (0–4 балла)</p> <p>4: Всё раскрыто, точно, без ошибок.</p> <p>3: Есть 1–2 неточности или упущены детали.</p> <p>2: Раскрыто 60–70%, есть ошибки.</p> <p>1–0: Менее 50% ответа или тема не раскрыта.</p> <p style="text-align: center;">Логика и структура (0–3 балла)</p> <p>3: Чёткая последовательность, вступление, вывод.</p> <p>2: Логика есть, но есть нарушения порядка.</p> <p>1–0: Хаотично, бессвязно.</p> <p style="text-align: center;">Примеры и аргументы (0–2 балла)</p> <p>2: Теория подкреплена примерами/схемами.</p> <p>1: Примеры есть, но не ко всем тезисам.</p> <p>0: Примеров нет.</p> <p style="text-align: center;">Грамотность речи (0–1 балл)</p> <p>1: Чёткая, без терминологических ошибок.</p> <p>0: Сбивчиво, много речевых ошибок.</p>

КТ 2	Коллоквиум	10	<p>Полнота ответа (0–4 балла)</p> <p>4: Всё раскрыто, точно, без ошибок.</p> <p>3: Есть 1–2 неточности или упущены детали.</p> <p>2: Раскрыто 60–70%, есть ошибки.</p> <p>1–0: Менее 50% ответа или тема не раскрыта.</p> <p>Логика и структура (0–3 балла)</p> <p>3: Чёткая последовательность, вступление, вывод.</p> <p>2: Логика есть, но есть нарушения порядка.</p> <p>1–0: Хаотично, бессвязно.</p> <p>Примеры и аргументы (0–2 балла)</p> <p>2: Теория подкреплена примерами/схемами.</p> <p>1: Примеры есть, но не ко всем тезисам.</p> <p>0: Примеров нет.</p> <p>Грамотность речи (0–1 балл)</p> <p>1: Чёткая, без терминологических ошибок.</p> <p>0: Сбивчиво, много речевых ошибок.</p>
------	------------	----	---

КТ 3	Коллоквиум	10	<p>Полнота ответа (0–4 балла)</p> <p>4: Всё раскрыто, точно, без ошибок.</p> <p>3: Есть 1–2 неточности или упущены детали.</p> <p>2: Раскрыто 60–70%, есть ошибки.</p> <p>1–0: Менее 50% ответа или тема не раскрыта.</p> <p>Логика и структура (0–3 балла)</p> <p>3: Чёткая последовательность, вступление, вывод.</p> <p>2: Логика есть, но есть нарушения порядка.</p> <p>1–0: Хаотично, бессвязно.</p> <p>Примеры и аргументы (0–2 балла)</p> <p>2: Теория подкреплена примерами/схемами.</p> <p>1: Примеры есть, но не ко всем тезисам.</p> <p>0: Примеров нет.</p> <p>Грамотность речи (0–1 балл)</p> <p>1: Чёткая, без терминологических ошибок.</p> <p>0: Сбивчиво, много речевых ошибок.</p>
------	------------	----	---

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «отлично» – от 89 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 77 до 88 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 65 до 76 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 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

Билет 1

1. Назовите основные типы предприятий общественного питания и их классификацию по вместимости зала, пропускной способности и виду обслуживания.

2. Составьте технологическую схему приготовления горячего обеда на 50 посетителей, включая холодную и горячую зоны кухни.

3. Рассчитайте необходимую площадь производственных помещений, если кухня рассчитана на 50 посадочных мест, при норме 1,2 м² на 1 посадочное место для кухни и 0,5 м² на складские помещения.

Билет 2

1. Перечислите санитарно-гигиенические нормы для проектирования предприятий общественного питания с количеством посадочных мест 100 человек.

2. Разработайте планировку зала и кухни ресторана на 100 мест с учетом минимального прохода между столами 1,2 м и ширины рабочего прохода на кухне 1,5 м.

3. Определите количество единиц технологического оборудования (плиты, холодильники, посудомоечные машины) для кухни ресторана на 100 посадочных мест по нормам оснащения.

Билет 3

1. Назовите основные технологические приемы обработки сырья национальной кухни Италии (паста, соусы, пицца) и особенности хранения ингредиентов.

2. Составьте последовательность операций приготовления тирамису для 20 порций, указав температуру хранения и сроки выдержки каждого этапа.

3. Рассчитайте необходимое количество ингредиентов для тирамису на 20 порций: маскарпоне 80 г, сахар 20 г, печенье савоярди 30 г, кофе 50 мл на порцию.

Билет 4

1. Перечислите виды технологической документации, применяемой при проектировании предприятий общественного питания.

2. Разработайте технологическую карту приготовления салата «Цезарь» на 30 порций, указав последовательность обработки и время каждого этапа.

3. Определите время полного производственного цикла салата «Цезарь» на 30 порций: нарезка – 15 мин, заправка – 5 мин, сервировка – 10 мин.

Билет 5

1. Назовите требования к санитарно-техническому оснащению кухни предприятия общественного питания для 75 посадочных мест.

2. Спроектируйте размещение холодильного, варочного и моечного оборудования с учетом минимальных расстояний: 1,2 м между рабочими зонами, 0,8 м до холодильников.

3. Рассчитайте общую площадь холодильной камеры для хранения овощей и мясных

продуктов, если на 75 посадочных мест норма 0,3 м² на 1 порцию овощей и 0,5 м² на 1 порцию мясных продуктов при среднем потреблении 150 порций в день.

Билет 6

1. Опишите классификацию предприятий общественного питания по форме обслуживания (шведский стол, обслуживание официантами, самообслуживание) для зала на 60 мест.

2. Составьте технологическую схему приготовления бизнес-ланча на 60 человек, включая горячие и холодные цеха.

3. Рассчитайте необходимое количество рабочих столов для подготовки ингредиентов, если на 1 стол допускается подготовка до 15 порций одновременно.

Билет 7

1. Перечислите виды специализированных кухонь (мясная, рыбная, кондитерская) и их требования к оборудованию.

2. Спроектируйте расположение оборудования для кондитерского цеха на 20 порций десертов одновременно.

3. Рассчитайте объем холодильных камер для хранения кремов и теста, если требуется 5 кг крема и 8 кг теста на один производственный цикл.

Билет 8

1. Назовите основные технологические операции при приготовлении супов национальной кухни (борщ, мисо-суп) и их последовательность.

2. Составьте технологическую карту приготовления борща на 40 порций, включая нарезку, варку, подачу.

3. Рассчитайте потребность в овощах и мясе на 40 порций, если на одну порцию требуется: свекла 100 г, капуста 50 г, мясо 70 г.

Билет 9

1. Опишите требования к планировке производственных помещений ресторана на 80 посадочных мест.

2. Разработайте планировку горячего и холодного цехов кухни с учетом ширины проходов не менее 1,5 м.

3. Рассчитайте общую площадь кухни, если на 1 посадочное место норма 1,2 м² и на складские помещения 0,5 м².

Билет 10

1. Перечислите санитарно-гигиенические зоны на кухне ресторана и нормы их площади на 50 посадочных мест.

2. Спроектируйте размещение зон холодной и горячей обработки с учетом минимального расстояния 1,2 м.

3. Рассчитайте количество моечных машин для посуды, если норма 1 машина на 25 посадочных мест.

Билет 11

1. Назовите виды технологической документации для приготовления национальных блюд.

2. Составьте технологическую карту приготовления паэльи на 15 порций, указав последовательность действий.

3. Рассчитайте необходимое количество риса, морепродуктов и овощей для 15 порций паэльи, если на 1 порцию: рис 80 г, морепродукты 120 г, овощи 50 г.

Билет 12

1. Опишите классификацию столовых и ресторанов по типу посетителей и обслуживанию.

2. Разработайте план обслуживания зала на 40 посетителей с учетом схемы рассадки и минимальных проходов.

3. Рассчитайте количество официантов, если на 10 посетителей требуется 1 официант.

Билет 13

1. Назовите требования к оборудованию мясного цеха и его санитарные нормы.

2. Составьте технологическую карту приготовления котлет на 30 порций, указав последовательность операций.

3. Рассчитайте необходимое количество мясного фарша для 30 порций, если на порцию

требуется 120 г.

Билет 14

1. Перечислите основные типы кухонь по характеру меню (массовое, специализированное, комбинированное).
2. Спроектируйте производственный процесс приготовления завтрака на 40 порций с учетом горячих и холодных блюд.
3. Рассчитайте количество яиц и молока, если на 40 порций омлета требуется на порцию 2 яйца и 50 мл молока.

Билет 15

1. Опишите требования к холодильному оборудованию для хранения скоропортящихся продуктов на 60 посадочных мест.
2. Составьте план расположения холодильников и морозильных камер, учитывая проход 1 м между ними.
3. Рассчитайте объем холодильника для хранения 15 кг мясной продукции и 10 кг овощей.

Билет 16

1. Назовите требования к кондитерскому цеху и его площади на 20 порций десертов.
2. Составьте технологическую карту приготовления шоколадного мусса на 20 порций.
3. Рассчитайте количество шоколада и сливок для 20 порций: шоколад 50 г на порцию, сливки 100 мл на порцию.

Билет 17

1. Перечислите санитарные требования для горячего цеха при производстве супов.
2. Разработайте схему потока сырья и готовых блюд для горячего цеха на 50 порций.
3. Рассчитайте время приготовления супа на 50 порций, если варка занимает 30 мин, подготовка ингредиентов – 20 мин, подача – 10 мин.

Билет 18

1. Опишите виды столового и ресторанного оборудования для массового производства блюд.
2. Спроектируйте размещение оборудования на кухне для обслуживания 100 посетителей.
3. Рассчитайте количество плит, духовых шкафов и пароконвектоматов по норме 1 единица на 25 порций.

Билет 19

1. Назовите нормы освещения и вентиляции на кухне предприятия общественного питания.
2. Разработайте план установки вытяжной и приточной вентиляции для кухни 80 м².
3. Рассчитайте воздухообмен, если норма 30 м³ на 1 м² площади кухни в час.

Билет 20

1. Перечислите технологические операции приготовления холодных закусок национальной кухни.
2. Составьте последовательность приготовления салата «Греческий» на 25 порций.
3. Рассчитайте количество ингредиентов: огурцы 50 г, помидоры 50 г, фета 40 г на порцию.

Билет 21

1. Опишите классификацию ресторанов по уровню обслуживания и типу кухни.
2. Разработайте планировку зала ресторана на 60 посадочных мест с учетом проходов 1,2 м.
3. Рассчитайте необходимое количество столов и стульев, если на один стол приходится 4 посадочных места.

Билет 22

1. Назовите санитарные нормы для складских помещений предприятия питания.
2. Спроектируйте склад овощей и сухих продуктов с учетом температурных режимов: овощи 4–6°C, сухие продукты 18–20°C.
3. Рассчитайте площадь склада для хранения 50 кг овощей и 30 кг сухих продуктов, при нормативе 0,1 м² на 1 кг.

Билет 23

1. Перечислите виды технологической документации для массового производства блюд.
2. Разработайте технологическую карту приготовления гарнира «Картофельное пюре» на 40 порций.
3. Рассчитайте количество картофеля, масла и молока, если на порцию требуется 150 г картофеля, 10 г масла, 50 мл молока.

Билет 24

1. Опишите требования к организации моечного цеха на предприятии питания на 75 посадочных мест.
2. Составьте план размещения посудомоечных машин, раковин и сушильных столов.
3. Рассчитайте количество моечных машин, если норма – 1 машина на 25 посадочных мест.

Билет 25

1. Назовите виды технологических операций при приготовлении мясных блюд национальной кухни.
2. Составьте последовательность приготовления отбивной на 20 порций.
3. Рассчитайте количество мяса, масла и специй для 20 порций: мясо 150 г, масло 10 г, специи 2 г на порцию.

Билет 26

1. Опишите требования к кондитерскому оборудованию и его размещению на 30 порций десертов.
2. Спроектируйте рабочие зоны для приготовления кремов и теста на 30 порций.
3. Рассчитайте объем холодильника для хранения крема и теста, если нужно 10 кг крема и 15 кг теста.

Билет 27

1. Перечислите требования к планировке кухни горячего цеха для 50 посадочных мест.
2. Разработайте схему расположения плит, варочных котлов и разделочных столов с проходами 1,2 м.
3. Рассчитайте площадь кухни, если норма 1,2 м² на 1 посадочное место и 0,5 м² на склад.

Билет 28

1. Назовите санитарно-гигиенические нормы для кондитерского цеха.
2. Разработайте план размещения печей, холодильников и рабочих столов с учетом ширины прохода 1 м.
3. Рассчитайте необходимое количество холодильников, если норма 1 холодильник на 5 кг крема и теста, а суточная потребность 20 кг.

Билет 29

1. Опишите классификацию столовых и ресторанов по характеру меню (массовое, специализированное, комбинированное).
2. Составьте технологическую схему приготовления комплексного обеда на 60 порций.
3. Рассчитайте необходимое количество ингредиентов: суп – 50 г мяса на порцию, гарнир – 100 г, салат – 50 г на порцию.

Билет 30

1. Назовите требования к производственным помещениям для ресторанов на 100 посадочных мест с учетом санитарных и технологических норм.
2. Разработайте план размещения холодильного, варочного и моечного оборудования с учетом проходов 1,5 м.
3. Рассчитайте общую площадь кухни и складов при норме 1,2 м² на 1 посадочное место для кухни и 0,5 м² на складские помещения.

Темы курсовых работ

1. Проектирование кафе на 50 посадочных мест с расчетом площади кухни, холодного и горячего цеха, складов и зала.
2. Разработка технологической схемы приготовления бизнес-ланча на 60 посетителей с указанием последовательности операций и времени каждого этапа.
3. Проектирование кондитерского цеха для 20 порций десертов в смену, расчет необходимого оборудования и холодильных камер.
4. Разработка планировки зала ресторана на 80 мест с учетом проходов 1,2 м и

пропускной способности 150 посетителей в день.

5. Составление технологической карты приготовления салата «Цезарь» на 40 порций с расчетом ингредиентов: курица 50 г, салат 30 г, соус 20 г на порцию.
6. Проектирование горячего цеха ресторана на 100 посадочных мест с расчетом плит, котлов и столов для нарезки.
7. Разработка системы санитарно-гигиенических зон для кухни на 50 посадочных мест с расчетом площади моечных, разделочных и холодильных зон.
8. Проектирование ресторана национальной кухни Италии на 60 посадочных мест с расчетом площади кухни и зала.
9. Разработка технологической схемы приготовления супа «Борщ» на 30 порций, расчет потребности в свекле, капусте и мясе.
10. Планирование холодного цеха для производства 25 порций закусок в смену с расчетом холодильного оборудования и разделочных столов.
11. Проектирование бара с расчетом площади для 30 посадочных мест и пропускной способности 80 посетителей за вечер.
12. Разработка технологической карты приготовления тирамису на 20 порций с расчетом необходимых ингредиентов: маскарпоне 80 г, сахар 20 г, печенье 30 г, кофе 50 мл на порцию.
13. Проектирование столовой на 100 посадочных мест с расчетом кухни, гардероба, моечной и складских помещений.
14. Разработка производственного процесса приготовления омлета на 40 порций с указанием времени нарезки, смешивания и готовки.
15. Проектирование кондитерского цеха с расчетом рабочих зон для приготовления кремов и теста на 30 порций десертов.
16. Разработка схемы горячего цеха для приготовления мясных блюд на 50 порций в смену, расчет необходимого оборудования.
17. Проектирование холодного цеха ресторана на 60 порций салатов с расчетом холодильных камер и столов для нарезки.
18. Разработка технологической карты приготовления пазлы на 15 порций, расчет потребности в рисе, морепродуктах и овощах.
19. Планировка кухни ресторана на 80 посадочных мест с учетом проходов 1,5 м и норм площади 1,2 м² на 1 посадочное место.
20. Проектирование складских помещений для хранения овощей (50 кг) и мясной продукции (30 кг) с учетом температурных режимов.
21. Разработка производственного процесса приготовления котлет на 30 порций, расчет потребности в фарше и специях.
22. Проектирование ресторана быстрого обслуживания на 100 посетителей с расчетом площади кухни и зала.
23. Разработка технологической схемы приготовления гарнира «Картофельное пюре» на 40 порций с расчетом картофеля, масла и молока.
24. Проектирование моечного цеха на 75 посадочных мест с расчетом количества моечных машин и раковин.
25. Разработка схемы приготовления национального блюда «Плов» на 20 порций с расчетом риса, мяса и специй.
26. Планировка кондитерского цеха для производства 30 порций шоколадного мусса, расчет холодильников и печей.
27. Проектирование кухни горячего цеха для 50 посадочных мест с расчетом плит, котлов и разделочных столов.
28. Разработка технологической схемы приготовления салата «Греческий» на 25 порций с расчетом ингредиентов: огурцы 50 г, помидоры 50 г, фета 40 г на порцию.
29. Проектирование столовой на 60 посадочных мест с расчетом кухни, зала и санитарных зон.
30. Разработка итогового проекта ресторана на 100 посадочных мест с расчетом площади кухни, горячего и холодного цехов, складов и зала, а также оборудования для приготовления 150 порций в смену.

Примерные оценочные материалы для устного опроса по разделам

Раздел 1. Основы проектирования предприятий общественного питания

Определите тип предприятия общественного питания на 60 посадочных мест, которое будет работать с пропускной способностью 120 посетителей в смену, и обоснуйте выбор по виду обслуживания и зала.

Рассчитайте площадь кухни для ресторана на 50 посадочных мест, если норма площади 1,2 м² на 1 посадочное место, а складские помещения занимают 0,5 м² на место.

Назовите три санитарно-гигиенические зоны кухни и их нормативную площадь для ресторана на 80 мест.

Раздел 2. Планирование технологических процессов

Составьте последовательность технологических операций для приготовления горячего обеда на 40 порций с указанием времени на подготовку, нарезку, термообработку и подачу.

Рассчитайте количество порций салата «Цезарь» при норме ингредиентов: курица 50 г, салат 30 г, соус 20 г на порцию, если общий запас курицы 5 кг.

Назовите необходимое оборудование для приготовления 60 порций горячих блюд в смену и обоснуйте выбор каждого элемента.

Раздел 3. Архитектурно-планировочные решения

Спроектируйте планировку зала ресторана на 100 посадочных мест с учетом минимального прохода между столами 1,2 м и ширины прохода для официантов 1 м.

Рассчитайте общую площадь кухни и зала, если кухня занимает 1,2 м² на 1 посадочное место, зал — 1,5 м² на место, складские помещения — 0,5 м² на место.

Определите количество рабочих столов для подготовки ингредиентов, если один стол рассчитан на подготовку 15 порций одновременно, а планируется 60 порций на смену.

Раздел 4. Санитарно-гигиенические и технологические нормы

Назовите требования к холодильным камерам для хранения овощей и мяса на 50 посадочных мест, включая температуру и площадь.

Рассчитайте необходимое количество моечных машин для посуды, если норма — 1 машина на 25 посадочных мест, ресторан рассчитан на 75 мест.

Определите оптимальное размещение оборудования горячего и холодного цеха, учитывая санитарные и технологические нормы (ширина проходов, зоны чистой и грязной посуды).

Раздел 5. Итоговое проектирование

Разработайте концепцию ресторана на 80 мест с расчетом площади кухни, горячего и холодного цехов, складов и зала.

Рассчитайте необходимые ингредиенты для комплексного обеда на 50 порций: суп — мясо 50 г на порцию, гарнир — 100 г, салат — 50 г на порцию.

Определите количество единиц оборудования (плиты, холодильники, посудомоечные машины) для обслуживания 100 порций в смену.

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Тамова М. Ю., Корнева О. А., Дунец Е. Г., Бугаец Н. А. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Краснодар: КубГТУ, 2019. - 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167035>

дополнительная

Л2.1 Сычева О. В., Омаров Р. С., Веселова М. В. Переработка молока и мяса в условиях малых перерабатывающих сельскохозяйственных предприятий (цехов): методические указания к разработке курсового проекта для студентов факультета технологического менеджмента направления подготовки 260100.62 "Технология продуктов питания". - Ставрополь, 2013. - 658 КБ

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

ЛЗ.1 Давыдкина И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 266 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=899751>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	FoodService.ru – портал ресторанного бизнеса	https://www.foodservice.ru

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Цель дисциплины

Освоение теоретических основ и практических навыков проектирования предприятий общественного питания, включая:

- анализ и классификацию предприятий,
- проектирование планировочных решений и технологических процессов,
- разработку технологических схем и документации,
- расчет необходимой площади помещений и оборудования,
- применение санитарно-гигиенических норм и нормативных документов.

2. Структура дисциплины

- Лекции (4 часа) – ознакомление с теорией: типы предприятий, классификация, санитарные нормы, планировка кухни и зала, технологические процессы.
- Практические занятия (8 часов) – отработка проектных навыков: составление схем, расчет площади, проектирование цехов и зала, разработка технологических карт.
- Самостоятельная работа (123 часа) – закрепление навыков: расчеты, проекты, технологические карты, схемы потоков продукции.

3. Рекомендации по изучению материала

1. Изучайте лекционный материал по каждому разделу и делайте краткие конспекты.
2. При выполнении практических заданий ориентируйтесь на конкретные цифры (количество посадочных мест, порций, площадь помещений).
3. Используйте нормативные документы, санитарные правила и инструкции для предприятий общественного питания.
4. Для самостоятельной работы формируйте проекты с расчетами, схемами и пояснительными записками.
5. Контролируйте свои результаты через выполнение расчетов площади, количества оборудования и технологических карт.

4. Порядок освоения дисциплины

Шаг 1. Теоретическая подготовка

- Ознакомьтесь с лекционными материалами по каждому разделу.
- Выполните тестовые задания для проверки знаний основных понятий.

Шаг 2. Практическое освоение

- Составьте технологическую схему приготовления одного или нескольких блюд с расчетом порций и времени цикла.
- Разработайте планировку кухни и зала с учетом санитарных норм и пропускной способности.
- Рассчитайте количество оборудования: плиты, холодильники, моечные машины и т.д.

Шаг 3. Самостоятельная работа

- Выберите объект проектирования: кафе, ресторан или столовая с конкретным количеством посадочных мест (например, 50–100).
- Выполните расчет площади кухни, складов и зала.

- Разработайте технологические карты для нескольких блюд.
- Составьте схемы движения сырья и готовой продукции.

Шаг 4. Контроль усвоения

- Проходите устный опрос по лекционным темам и практическим заданиям.
- Сдайте отчет по самостоятельной работе с чертежами, схемами и расчетами.
- Получите обратную связь по точности расчетов и полноте проектного решения.

5. Рекомендуемые ресурсы для изучения

1. Российская государственная библиотека (РГБ) – статьи и книги по проектированию предприятий общественного питания: <https://www.rsl.ru/ru>
2. Национальная электронная библиотека (НЭБ) – учебные пособия и диссертации по технологиям общественного питания: <https://rusneb.ru>
3. FoodService.ru – портал о проектировании ресторанов, оборудовании и организации технологических процессов: <https://www.foodservice.ru>

6. Рекомендации по оформлению работ

- Все расчеты должны содержать единицы измерения (г, кг, л, м², мин).
- Чертежи и схемы оформляйте в масштабе и с подписью зон/оборудования.
- Пояснительная записка должна содержать обоснование выбора оборудования, площади и технологических решений.
- Используйте нормативные документы и ссылки на источники информации.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

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

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	402/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 73 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт

		106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ проф. КТПИПС, дбн Шлыков Сергей Николаевич

Рецензенты

_____ доц. КТПИПС, ктн Омаров Руслан Сафербекович

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____