



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

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г.Разумовского (ПКУ)»,
д.э.н. профессор
/А.А.Грунин/



«18» января 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02.08 Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.п.н, С.А.Охраменко

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,
к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент


(подпись)

Н.И. Валентинова

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины.....	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)	6
5. Содержание дисциплины	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины.....	7
6. Перечень практических занятий	9
6.1. План самостоятельной работы студентов	10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	10
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	12
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	12
10. Образовательные технологии	13
11. Оценочные средства	13
11.1. Оценочные средства текущего контроля	15
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации	20
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	24
13. Лист регистрации изменений	26

1. Цели и задачи дисциплины:

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

Задачи дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к базовой части профессионального цикла (Б1.В.02.08). Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: владение навыками извлечения необходимой информации из нормативной документации, владение навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий, санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин:

- 1 - физика;
- 2 - математика;
- 3 – инженерная и компьютерная графика;
- 4 – технология продукции общественного питания;
- 5 – организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- 6 – процессы и аппараты пищевых производств;
- 7 – электротехника и электроника;

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» служит основой для освоения дисциплин:

- 1– организация обслуживания в баре;
- 2– менеджмент ресторанных услуг;

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Компетенции		Результаты обучения
код	содержание	
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: критерии оценки планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		Уметь: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
		Владеть: навыками планирования и анализа деятельности в рамках должностных обязанностей
ПК-14	Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования
		Уметь: выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; осуществлять товарный менеджмент при производстве, закупке, продвижении и реализации сырья и товаров
		Владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров
ПК-22	Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга; баланс планирования и экономику предприятий питания Уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продуктов питания Владеть: навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-27	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: проектирование и реконструкцию предприятий питания Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технической документации
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в	Знать: разработку нормативной документации с использованием

	области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	инновационных технологий <u>Уметь:</u> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники <u>Владеть:</u> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<u>Знать:</u> функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязи <u>Уметь:</u> обеспечивать эффективную работу предприятия питания <u>Владеть:</u> методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс
		5
Аудиторные занятия* (контактная работа)	14	14
В том числе:	-	-
Лекции	6	6
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа* (всего)	162	162
В том числе:	-	-
Курсовой проект (работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат (при наличии)		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>		
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	4	Зачет с оценкой/4
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	180	180
	5	5

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более

подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. (ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции. Система автоматизации проектирования (САПР), программы AutoCAD и нормативная и методическая документация, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, ВНТН и др.). Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональные структуры предприятий общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания (ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

Технико-экономическое обоснование проекта на первой стадии проектирования. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, офисах, учебных заведениях, при школах, СПТУ, зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.

Тема 3. Технологические расчеты (ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники. Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники для расчета сырья и полуфабрикатов. Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

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

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

Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к

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

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

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

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

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

Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

заочная форма обучения

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

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

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

6. Перечень практических занятий

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1 тема 1.	Изучение функциональной структуры предприятия	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-13, ПК-14, ПК-22,
2.	Раздел 1, тема 2.	Изучение нормативной документации. Составление технико- экономического обоснования проекта. Расчет мощности предприятий общественного питания	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27,
3.	Раздел 1, тема 3.	Разработка производственной программы. Технологический расчет и подбор оборудования. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений	2	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
4.	Раздел 1, тема 4	Планировочные решения для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения помещений для потребителей. Планировочные решения служебных, бытовых и технических помещений	2	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
5.	Раздел 1, тема 5	Конструктивные элементы здания. Планировочное решение предприятия общественного питания. Фасад. Разрез. Генеральный план.	2	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-13, ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
6.	Итого		8		

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
1.	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Проработка лекционного материала; подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, расчеты, подготовка доклада)	Работа с учебной литературой	32
2.	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	Проработка лекционного материала; подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, расчеты, подготовка доклада)	Работа с учебной литературой	32
3	Тема 3. Технологические расчеты	Проработка лекционного материала; подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, расчеты, подготовка доклада)	Работа с учебной литературой	32
4.	Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Проработка лекционного материала; подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, расчеты, подготовка доклада)	Работа с учебной литературой	32
5.	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции	Проработка лекционного материала; подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, расчеты, подготовка доклада)	Работа с учебной литературой	34
Самостоятельная работа всего				162

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

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

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к зачету.

Виды самостоятельной работы

Подготовка к устному опросу.

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к лекции. Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключается в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

Подготовка к практическому занятию. Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к коллоквиуму. Коллоквиум представляет собой коллективное обсуждение раздела дисциплины на основе самостоятельного изучения этого раздела студентами. Подготовка к данному виду учебных занятий осуществляется в следующем порядке. Преподаватель дает список вопросов, ответы на которые следует получить при изучении определенного перечня научных источников. Студентам во внеаудиторное время необходимо прочитать специальную литературу, выписать из нее ответы на вопросы, которые будут обсуждаться на коллоквиуме, мысленно сформулировать свое мнение по каждому из вопросов, которое они выскажут на занятии.

Подготовка к зачету с оценкой. Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. Рекомендуются делать краткие записи.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка

методического обеспечения, подготовка оборудования);

- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);

- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

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

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

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

Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лаборатория организации ресторанного дела. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Переносной ноутбук;

Переносной проектор; Переносной экран; Шкаф со стеклянной и керамической посудой; Шкафы; Мягкая мебель; Ресторанный инвентарь; Столешница с раковиной; Холодильник; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При реализации учебной дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий: проведения интерактивных лекций-бесед.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

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

Учебные часы дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, видеофильм, презентация, форум и др.).

11. Оценочные средства (ОС):

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

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

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

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

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

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

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

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

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

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

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

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

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

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

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

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

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий

повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премияльные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средства текущего контроля

В качестве оценочных средств для текущего контроля используются вопросы для устного опроса и коллоквиума, а также тематика докладов.

Вопросы для устного опроса

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

29. Расчет площадей помещений по нормативным данным.
30. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.
31. Основные принципы проектирования производственных помещений предприятий общественного питания. Схемы взаимосвязи производственных помещений. Проектирование мясных цехов, цехов обработки птицы и субпродуктов. Планировка цехов различной мощности.
32. Проектирование рыбного цеха. Планировка цехов различной мощности. Проектирование и планировка овощных цехов в предприятиях общественного питания.
33. Особенности проектирования кулинарных цехов общедоступных предприятий общественного питания.
34. Проектирование и планировочные решения помещений для изготовления мучных и кондитерских изделий.
35. Проектирование и планировочные решения горячего и холодного цехов предприятий общественного питания.
36. Основные принципы и планировочные решения моечной в предприятиях с различным типом обслуживания.
37. Проектирование помещений персонала, буфета и раздаточной в предприятиях общественного питания и их планировочные решения.
38. Состав и размещение на предприятии общественного питания помещений для приема и хранения продуктов. Особенности проектирования и примеры планировки складских помещений.
39. Планировка помещений для приема и хранения продуктов в предприятиях общественного питания.
40. Основные принципы проектирования производственных помещений предприятий общественного питания. Схемы взаимосвязи производственных помещений. Проектирование мясных цехов, цехов обработки птицы и субпродуктов. Планировка цехов различной мощности.
41. Проектирование рыбного цеха. Планировка цехов различной мощности. Проектирование и планировка овощных цехов в предприятиях общественного питания.
42. Особенности проектирования кулинарных цехов общедоступных предприятий общественного питания.
43. Проектирование и планировочные решения помещений для изготовления мучных и кондитерских изделий.
44. Проектирование и планировочные решения горячего и холодного цехов предприятий общественного питания.
45. Основные принципы и планировочные решения моечной в предприятиях с различным типом обслуживания.
46. Проектирование помещений персонала, буфета и раздаточной в предприятиях общественного питания и их планировочные решения.
47. Монтажная привязка оборудования предприятий общественного питания и параметры подводимых коммуникаций.
48. Состав и размещение помещений для потребителей. Особенности проектирования и варианты расстановки оборудования в залах.
49. Планировочное решение буфетов и баров различных типов. Особенности размещения в общедоступных предприятиях общественного питания.
50. Состав и размещение магазинов кулинарии и их архитектурно-планировочное решение.
51. Способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.
52. Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.
53. Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и розничной торговли.
54. Часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами для обслуживания одного потребителя.

55. Показатель, выраженный отношением установленного числа мест, сети предприятий общественного питания, к расчетной численности потребителей.
56. Кратность использования мест за определенный промежуток времени.
57. Совокупность предприятий различных организационноправовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.
58. Потребительские услуги общественного питания.
59. Предприятие общественного питания, предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.
60. Специально оборудованное помещение (часть зала или производственного помещения предприятия), предназначенное для комплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям или официантам
61. Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.
62. Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.
63. Сеть предприятий общественного питания - совокупность предприятий общественного питания.
64. Скомплектованный обед (завтрак или набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в ужин) обед (завтрак, полдник, ужин).
65. Специализированное предприятие общественного питания. Предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.
66. Суточный рацион питания, включающий скомплектованный обед, завтрак, полдник, ужин.
67. Органолептические показатели – показатели, определяемые с помощью органов чувств и характеризующие органолептические свойства.
68. Показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами с помощью технических средств измерений.
69. Результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

Вопросы для коллоквиума:

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

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

55. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
56. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?
57. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
58. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
59. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?
60. Какова цель планировки здания?
61. Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятия?
62. Что относится к экономическим требованиям проектирования?
63. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
64. Какие существуют планировочные схемы для заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье?
65. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях?
66. Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торговых центрах, в зданиях гостиницы?
67. Какие существуют объемно-планировочные схемы зданий и факторы, их определяющие?
68. Какие преимущества и недостатки каждой из схем?
69. Что лежит в основе размещения основных групп помещений по этажам?
70. От чего зависит этажность здания?
71. Что понимается под компоновкой?
72. Какие варианты размещения оборудования в производственных цехах вы знаете?
- Принципы размещения оборудования в цехах.
73. Порядок выполнения компоновки цеха, предприятия.
74. Требования к размещению складских, производственных, торговых помещений.
75. Понятие привязки оборудования, монтажная привязка оборудования.
76. Принципы (факторы) объемно-планировочных решений предприятий.
77. Объемно-планировочные решения отдельно-стоящих одно- и многоэтажных зданий предприятий общественного питания различной мощности и условий градостроительства.
78. Генеральный план и его назначение. Элементы благоустройства территории.
79. Планировочные схемы заготовочных предприятий и особенности их расположения.
80. Особенности проектирования предприятий общественного питания, встроенных в первые этажи жилых домов и входящих в сеть торгово-бытового обслуживания населения. Объемнопланировочные решения.

Темы докладов

1. Распределение сырья по помещениям.
2. Подбор температурного режима, влажности и сроков хранения.
3. Расчет площади складских помещений.
4. Выбор способа хранения продуктов.
5. Спецификация складского оборудования.
6. Особенности проектирование пищеблоков при высших учебных заведениях.
7. Современные проектные решения предприятий общественного питания при спортивных сооружениях.
8. Целесообразность разработки проектов пищеблоков при крупных промышленных предприятиях.
9. Пути улучшения качества проектов.
10. Состав функциональных групп помещений предприятий в зависимости от их назначения.

11. Чем объясняется необходимость проведения реконструкции?
12. Основные задачи реконструкции. Их связь с целевыми комплексными программами.
13. Основные сравнительные экономические показатели реконструируемого предприятия.
14. Проектные предприятия в ресторанном бизнесе – современное состояние, проблемы и перспективы развития
15. Факторы, оказывающие влияние на целесообразность проекта предприятия общественного питания.
16. Открытие ресторана в период финансового кризиса.
17. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли.
18. Площади производственных помещений на современных предприятиях общественного питания – соблюдение нормативов и аспект безопасности.
19. Техничко-экономическое обоснование проекта реконструкции предприятий общественного питания.
20. Особенности проектирование пищеблоков при высших учебных заведениях.
21. Современные проектные решения предприятий общественного питания при спортивных сооружениях.
22. Целесообразность разработки проектов пищеблоков при крупных промышленных предприятиях.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются вопросы к зачету с оценкой.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<u>Знать:</u> критерии оценки планирования и анализа программ и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам
		<u>Уметь:</u> планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
		<u>Владеть:</u> навыками планирования и анализа деятельности в рамках должностных обязанностей	
ПК-14	Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности	<u>Знать:</u> требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками.
		<u>Уметь:</u> выявлять причины возникновения дефектов	

	предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	продукции и товарных потерь; осуществлять товарный менеджмент при производстве, закупке, продвижении и реализации сырья и товаров <u>Владеть:</u> основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров	2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам
ПК-22	Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<u>Знать:</u> функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга; баланс планирования и экономику предприятий питания <u>Уметь:</u> планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продуктов питания <u>Владеть:</u> навыками экономического анализа производства продукции питания	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам
ПК-27	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<u>Знать:</u> проектирование и реконструкцию предприятий питания <u>Уметь:</u> разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании <u>Владеть:</u> практическими навыками разработки нормативной и технической документации	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать	<u>Знать:</u> разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий <u>Уметь:</u> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники <u>Владеть:</u> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам

	чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<u>Знать:</u> функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязи <u>Уметь:</u> обеспечивать эффективную работу предприятия питания <u>Владеть:</u> методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-13 ПК-14 ПК-22 ПК-27 ПК-28 ПК-29	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания Тема 3. Технологические расчеты Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции	УО, коллоквиум, доклад, зачет с оценкой	1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов; 2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения - 7-8 баллов; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки,

			нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов; 4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки - 0-4 балла. От 0 до 10 баллов
--	--	--	--

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Что представляет собой проектирование?
 2. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
 3. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование?
 4. Дайте формулировку типового, индивидуального проекта?
 5. Из каких документов состоит архитектурно - строительная часть?
 6. Как определяют число, мощность и типы вновь строящихся заготовочных предприятий?
 7. В каких местах рекомендуется размещать предприятия общественного питания?
 7. Что, кроме буфетов, в соответствии с расчетами для комплекса общежитий рекомендуется проектировать?
 8. Какие выполняют расчеты при проектировании предприятий общественного питания на выставках различного типа?
 9. В чем определяется мощность заготовочных предприятий?
 10. На основе чего производится расчет меню?
 11. Какие существуют виды расчета площадей складских помещений?
 12. Какие расчеты можно осуществлять при помощи ЭВМ(ПЭВМ)?
 13. Назовите основное холодильное оборудование?
 14. Назовите основное тепловое оборудование?
 15. Что входит в состав складских помещений?
 16. От чего зависит состав производственных помещений?
 17. По какой схеме организуют технологический процесс обработки рыбы?
 18. Роль горячих и холодных цехов на предприятии?
 19. Какие требования предъявляются к размещению помещений для потребителей?
 20. От чего зависит выбор архитектурно-планировочной схемы предприятия?
 21. В чем заключается процесс компоновки?
 22. . Влияние режима труда промышленного предприятия на организацию работы п.о.п.
 23. Расчетные нормативы развития, принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы.
 24. Задачи и содержание курса «Проектирование предприятий общественного питания».
- Цель и задачи технологического проектирования.
25. Меню: виды, порядок написания, обоснование ассортимента блюд.
 26. Методика расчета и подбора взбивальной, тестораскаточной машины
 27. Методики определения суточного количества сырья для предприятий, их сущность.
 28. Методики расчета площадей помещений предприятий общественного питания (с примерами).
 29. Нормативная документация: содержание, назначение
 30. Организация проектирования.
 31. Типовые и индивидуальные проекты. Состав и содержание.
 32. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли, технологические и

технические направления проектирования.

33. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.
34. Планировочное решение предприятия: порядок разработки, основные требования.
35. Принципы размещения оборудования в производственных, складских помещениях предприятий.
36. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания.
37. Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов.
38. Расчетные нормативы, основные типы, принципы размещения: специализированных предприятий общественного питания, предприятий быстрого обслуживания, заготовочных предприятий, общедоступных предприятий, по месту работы, учебы. Вместимость зала.
39. Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направления.
40. Система автоматизированного проектирования. Применение ЭВМ в расчетах.
41. Складские помещения (способы хранения продуктов), экспедиция, длина подвешного пути для хранения мяса, охлаждаемые (все методики) и неохлаждаемые камеры, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды: требования к проектированию, методики расчетов.
42. Техничко-экономическое обоснование проекта, содержание, предназначение.
43. Функциональные основы технологического проектирования.
44. Графики реализации и приготовления блюд: разработка, назначение.
45. Методики расчета: объема посуды и оборудования для варки блюд, холодильного оборудования, электрических сковород, фритюрниц, посуды для приготовления супов, оборудования и посуды для жарки блюд, вспомогательного оборудования, раздаточных линий (типы раздач), подъемно-транспортного оборудования, пекарных шкафов, численности работников производственных цехов, зала предприятия, тестомесильной машины, деж, мясорубки, численности мойщиков столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, кипятильника, пароварочного аппарата и др. оборудование.
46. Объемно-планировочные схемы предприятий, их преимущества и недостатки.
47. Особенности проектирования предприятий, размещаемых в зданиях иного назначения (жилых домах, торговых центрах, при гостиницах).
48. Понятие об установочных и монтажных чертежах проекта.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

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

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение

также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов, обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019