

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.09.2023 11:32:55
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac3a110c6c3159

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания направленность
(профиль) программы Технология и организация ресторанного
бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

П.М2.01.03 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры торговли и
общественного питания

(ученая степень, ученое звание, должность,)

Р.В. Брюшков

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания протокол №1 от 30.08.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	14
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	Ошибка!
Закладка не определена.	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	14
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ	14
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	15
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	15
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	15
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	32

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является развитие способности применять разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, а также проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

- Изучить методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Научиться применять методики расчета технической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.
- Изучать правила работы с документооборотом проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.
- Научиться рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Изучить методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.
- Научиться осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	7 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	252	
Промежуточная аттестация: форма	Зачет, экзамен, курсовая работа	Зачет, экзамен, курсовая работа
Контактная работа обучающихся с	102	34

преподавателем (Контакт. часы), всего:		
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	94	26
• лекции	24	10
• практические занятия	70	16
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка		
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	1
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	3	3
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	100	193
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	7
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	100	193
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	18	18
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	100	193

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-4. Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.1. У-4 Умеет применять методики расчета технико-

		экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
	ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ПК-1.2. 3-2. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>ПК-1.2. У-2. Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	<p>ПК-3.3. 3-3. Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>ПК-3.3. У-3. Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (очная форма обучения)

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг, ИК	Всего					
Семестр 7												
1.	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.	4	10	-	-	16/-	30	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-4	О.	К/р	Р., Д.
2.	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.	4	12	-	-	16/-	32	ПК-1.2	ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-2	О.	К/р	Р., Д.

	Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование заготовочных предприятий.											
3.	Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания. Производственная программа предприятия. Применение ЭВМ в технологических расчетах. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования. Расчет площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Оценка технического уровня проектируемого предприятия. Применение ПЭВМ в технологических расчетах.	4	12	-	-	18 /-	34	ПК-3.3	ПК-3.3. 3-3 ПК-3.3. У-3	О.	К/р	Р., Д.
Семестр 8												
4.	Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением. Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.	4	12	-	-	18 /-	34	ПК-1.2 ПК-3.3	ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-2 ПК-3.3. 3-3 ПК-3.3. У-3	О.	К/р	Р., Д.
5.	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий	4	12	-	-	18 /-	34	ПК-1.2 ПК-3.3	ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-2 ПК-3.3. 3-3 ПК-3.3. У-3	О.	К/р	Р., Д.

	общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.О											
6.	Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории). Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории). Объемно-планировочные решения. Особенности интерьера. Генплан и фасад.	4	12	-	-	14 /-	30	ПК-3.3	ПК-3.3. 3-3 ПК-3.3. У-3	О.	К/р	Р., Д.
	<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	-/1	-	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/3	-	-	-	-	-	-
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	-	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	-	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/	-	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>	-	-	-	-	18/-	-	-	-	-	-	-
	Итого	24	70	-	-	150/8	252	x	x	x	x	x

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Контрольные работы (К/р)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат/доклад (Р., Д.)

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (заочная форма обучения)

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость*, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг, ИК	Всего					
Семестр 7												
1.	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.	-	-	-	-	40 /-	40	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-4	-	К/р	Р., Д.
2.	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха,	2	2	-	-	40 /-	44	ПК-1.2	ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-2	О.	К/р	Р., Д.

	санаториях, пансионатах и др. Проектирование заготовочных предприятий.											
3.	Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания. Производственная программа предприятия. Применение ЭВМ в технологических расчетах. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования. Расчет площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Оценка технического уровня проектируемого предприятия. Применение ПЭВМ в технологических расчетах.	2	2	-	-	40 /-	44	ПК-3.3	ПК-3.3. 3-3 ПК-3.3. У-3	О.	К/р	Р., Д.
Семестр 8												
4.	Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением. Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.	2	4	-	-	25 /-	31	ПК-1.2 ПК-3.3	ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-2 ПК-3.3. 3-3 ПК-3.3. У-3	О.	К/р	Р., Д.
5.	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. 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, расположенных в зданиях иного назначения.О	2	4	-	-	24 /-	30	ПК-1.2 ПК-3.3	ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-2 ПК-3.3. 3-3 ПК-3.3. У-3	О.	К/р	Р., Д.

6.	Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории). Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории). Объемно-планировочные решения. Особенности интерьера. Генплан и фасад.	2	4	-	-	24/-	30	ПК-3.3	ПК-3.3. 3-3 ПК-3.3. У-3	О.	К/р	Р., Д.
	<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	-/1	-	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/3	-	-	-	-	-	-
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	-	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	-	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	7/-	-	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>	-	-	-	-	18/-	-	-	-	-	-	-
	Итого	10	16	-	-	218/8	252	x	x	x	x	x

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Контрольные работы (К/р)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат/доклад (Р., Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова. - Москва: Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст: электронный. – URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431813>
2. Васюкова, А. Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для бакалавров / А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев. - 2-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 150 с. - ISBN 978-5-394-05436-5. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=426381>

Дополнительная литература:

1. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online). - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=36809>
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=360309>
3. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2019. - 88 с. - ISBN 978-5-7782-3822-0. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=396017>
4. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=393847>

Нормативные правовые документы:

1. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/
2. Федеральный закон "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" от 30.12.2009 N 384-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_95720/
3. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей". https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
6. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков». <https://docs.cntd.ru/document/902308641>
7. ГОСТ 21.114-2013 Межгосударственный стандарт. Система проектной документации для строительства. Правила выполнения эскизных чертежей общих видов нетиповых изделий от 01.01.2015 г. <https://docs.cntd.ru/document/1200107997>
8. ГОСТ 2.104-2006 Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации от 01.09.2006 г. <https://docs.cntd.ru/document/1200045443>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. <https://www.consultant.ru/> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <https://www.garant.ru/products/ipo/> - Справочно-правовая система Гарант.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. <https://rosstat.gov.ru/> - Росстат – федеральная служба государственной статистики
2. <https://www.unitorg.ru/catalog/> - Профессиональное оборудование для столовых, кафе, ресторанов, различных предприятий общественного питания
3. <https://pectopah.ru/catalog/> - Линии раздачи широко используются в самых различных заведениях общественного питания
4. <https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/> - Каталог технологического оборудования производства: Robot Coupe, Kitchen Aid, Pizza Group, Hamilton Beach

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <https://protect.gost.ru/> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
2. <http://www.prorestoran.com/> - Основы ресторанного дела
3. <https://oopht.ru/> - Оборудование для предприятий общественного питания
4. <https://www.frio.ru/> - Портал Федерации рестораторов и отельеров России
5. <https://restoved.ru/> - Журнал Ресторанные ведомости

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилита PeaZip,

Adobe Acrobat Reader DC.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина *«Проектирование предприятий общественного питания»* обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (*практические занятия*):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации; для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению курсовых работ.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины *«Проектирование предприятий общественного питания»* в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен/зачет)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном

учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ:

1. Проект горячего цеха общедоступной столовой на 75 мест
2. Проект горячего цеха бара на 70 мест
3. Проект горячего цеха гостиничного ресторана на 100 мест
4. Проект горячего цеха трактира на 80 мест
5. Проект горячего цеха закусочной общего типа на 75 мест
6. Проект горячего цеха приморского кафе на 65 мест
7. Проект горячего цеха ресторана узбекской кухни на 65 мест
8. Проект горячего цеха кафе на 80 мест
9. Проект горячего цеха венского кафе на 65 мест
10. Проект горячего цеха пельменной на 60 мест
11. Проект горячего цеха котлетной на 50 мест
12. Проект горячего цеха ресторана кавказской кухни на 70 мест
13. Проект горячего цеха ресторана мясной кухни на 100 мест
14. Проект горячего цеха ресторана европейской кухни на 100 мест
15. Проект горячего цеха закусочной общего типа на 80 мест
16. Проект горячего цеха детского кафе на 50 мест
17. Проект горячего цеха ресторана венгерской кухни на 75 мест
18. Проект горячего цеха ресторана итальянской кухни на 200 мест
19. Проект горячего цеха чайханы на 50 мест
20. Проект горячего цеха пивного ресторана на 80 мест
21. Проект горячего цеха рабочей столовой на 200 мест
22. Проект горячего цеха ресторана чешской кухни на 95 мест
23. Проект горячего цеха ресторана с немецкой кухней на 70 мест
24. Проект горячего цеха ресторана кубанской кухни на 75 мест
25. Проект горячего цеха ресторана греческой кухни на 100 мест

Перечень заданий к зачету:

Вариант 1

1. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 120 мест, работающая на сырье и магазин – кулинария на 2 рабочих места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

Вариант 2

1. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу холодного цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе на 110 мест с самообслуживанием, кафе-мороженое на 75 мест. Кафе работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 3

1. Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода. Предусмотреть отпуск обедов на дом.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации первых блюд. Рассчитать объем котлов для варки бульонов, на которых готовятся эти блюда.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 230 мест, работающий на сырье, пивной бар на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 4

1. Составить расчетное меню (производственную программу) кафе с самообслуживанием на 140 мест для летне-осеннего периода. Кафе работает на полуфабрикатах.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд по часам.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 125 мест, помещение по отпуску обедов на дом (500 обедов). Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 5

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой, работающей вечером как кафе на 175 мест для зимнего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации горячих блюд, рассчитать объем стационарных котлов для варки гарниров, учитывая срок их реализации.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при промышленном предприятии на 210 мест, буфет на 24 места, магазин-кулинария на 3 рабочих места. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 6

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 100 мест, работающего на полуфабрикатах, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу цеха доработки полуфабрикатов, определить численность работников этого цеха и составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 145 мест, сосисочная на 50 мест
Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 7

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ ресторана при железнодорожном вокзале на 150 мест для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации горячих блюд и рассчитать стационарные сковороды, необходимые для их приготовления.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 130 мест, пирожковая на 50 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 8

1. Составить ассортимент и указать количество мучных кондитерских и булочных изделий, реализуемых в комплексном предприятии общественного питания в составе: городской ресторан высшего класса на 220 мест, кафе-кондитерская на 75 мест.

2. Исходя из составленного ассортимента, определить выход теста (дрожжевого, слоеного, песочного) и рассчитать тестомесильную машину для его приготовления.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе с самообслуживанием на 120 мест, пончиковая на 25 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 9

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 250 мест, работающей на сырье, для зимне-весеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу мясорыбного цеха и на ее основе произвести расчет мясорубки.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан 1 класса на 175 мест, закусочная на 40 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 10

1. Составить расчетное меню /производственную программу / кафе с обслуживанием официантами на 130 мест для летнего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд и рассчитать объем стационарных котлов /или наплитных/ для приготовления сладких блюд и горячих напитков.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 150 мест, кафе-мороженое на 30 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 11

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана высшего класса на 160 мест, работающего на полуфабрикатах для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу цеха доработки полуфабрикатов и произвести расчет машины для нарезки овощей.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 180 мест, магазин кулинарии на 2 рабочих места. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 12

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 135 мест для зимне-весеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность работников и рассчитать необходимое количество производственных столов.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 220 мест, блинная на 25 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 13

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ кафе с самообслуживанием на 160 мест для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу холодного цеха, определить численность работников и рассчитать необходимое количество производственных столов.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан на 250 мест, кафе-кондитерская на 75 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 14

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 230 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, определить численность работников, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 140 мест, блинная на 50 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 15

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 190 мест, работающей на сырье, для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу мясо - рыбного цеха, определить численность производственных работников, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан с национальной кухней на 235 мест, шашлычная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 16

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 140 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, рассчитать машину для чистки картофеля и корнеплодов.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при промышленном предприятии на 180 мест, магазин кулинарии на 1 рабочее место, буфет на 32 места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 17

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 200 мест, работающей на сырье, для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, рассчитать численность производственных работников цеха, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при вузе с общим количеством мест, учитывая буфеты, 575. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

Вариант 18

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ кафе на 150 мест для зимне-весеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд по часам работы зала.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при вузе с общим количеством мест, учитывая буфеты, 620. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 19

1. Составить ассортимент и указать количество мучных кондитерских и булочных изделий, реализуемых в комплексном предприятии общественного питания: ресторан 1 класса на 200 мест, кафе-кондитерская на 50 мест.
2. На основе составленного ассортимента рассчитать время работы и количество пекарских шкафов, необходимых для выпечки мучных кондитерских и булочных изделий.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе с обслуживанием официантами на 128 мест, блинная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 20

1. Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 210 мест для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации первых блюд и рассчитать стационарные котлы для варки первых блюд с учетом сроков их реализации.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан на 180 мест, котлетная на 50 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Перечень вопросов к экзамену:

1. Цель разработки технико-экономического обоснования проекта
2. Проектирование заготовочных предприятий
3. Что представляет собой технологическая часть проекта?
4. Расчет количества продуктов по физиологическим нормам
5. От чего зависит состав помещений предприятий питания?
6. Особенности расчета численности работников производства и зала
7. Организация проектирования
8. Показатели, определяющие производственную программу специализированных заготовочных цехов
9. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки
10. Механическое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
11. Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях
12. Подъемно-транспортное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
13. Типы предприятий общественного питания, проектируемых при промышленных производствах
14. Холодильное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания

15. Типы предприятий и нормы проектирования, принципы размещения предприятий общественного питания в ВУЗах
16. Типы предприятий и нормы проектирования, принципы размещения предприятий общественного питания в школах
17. Типы предприятий и нормы проектирования, принципы размещения предприятий общественного питания в колледжах
18. Тепловое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
19. Особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, учреждениях отдыха
20. Виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов
21. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности
22. Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей
23. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий
24. Вспомогательное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
25. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятий общественного питания и с полным учетом производства
26. Способы расчета площадей помещений
27. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов
28. Принципы подбора оборудования
29. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания
30. Технические помещения. Особенности проектирования
31. Дать характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания
32. Служебные и бытовые помещения. Состав, технологические требования
33. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания
34. Помещение для потребителей. Состав, технологические требования
35. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика
36. Горячий цех. Особенности проектирование
37. Холодный цех. Особенности проектирование
38. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика
39. Кондитерский цех. Особенности проектирования
40. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений
41. Кулинарный цех. Особенности проектирования
42. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания
43. Овощной цех. Особенности проектирования
44. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения
45. Рыбный цех. Особенности проектирования
46. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов

47. Цех обработки птицы и субпродуктов. Особенности проектирования
48. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом
49. Мясной цех. Особенности проектирования
50. Способы расстановки оборудования в производственных цехах
51. Производственные помещения. Технологические требования к проектированию, оборудованию
52. Перечислить составные части проекта
53. Производственные помещения. Состав
54. Классификация предприятий по степени централизации производства
55. Состав и технологические требования к помещениям для приема и хранения продуктов
56. Перечислить функциональные группы помещений предприятий питания
57. Индивидуальное проектирование
58. Что является производственной программой столовой при промышленном предприятии
59. Общие понятия о моделировании и анализе при проектировании объектов сервиса. Состав и содержание проектов
60. Типовое проектирование
61. Классификация оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания
62. Назначение и виды проектов
63. Принципы составления расчетного меню
64. Монтажная привязка оборудования предприятий общественного питания и параметры подводимых коммуникаций
65. Состав и размещение магазинов кулинарии и их архитектурно-планировочное решение
66. Проектирование подсобных помещений и хозяйственной зоны предприятий общественного питания. Размещение площадок хозяйственного двора, павильонов и навесов.
67. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
68. Планировочные схемы заготовочных предприятий и особенности их расположения.
69. Генеральный план и его назначение. Элементы благоустройства территории
70. Объемно-планировочные решения отдельно-стоящих одно- и многоэтажных зданий предприятий общественного питания различной мощности и условий градостроительства
71. Особенности проектирования предприятий общественного питания, встроенных в первые этажи жилых домов и входящих в сеть торгово-бытового обслуживания населения. Объемно-планировочные решения.
72. Проектирование и планировочные решения помещений для изготовления мучных и кондитерских изделий.

Типовые практические задания к экзамену

1. Эффективно ли применение овощерезательной машины производительностью 500 кг/ч, если фактическое время работы машины 4 ч, время работы цеха – 12 ч?
2. Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для раскатки 64 кг теста пресного для лапши, если время работы цеха 8 ч, условное время работы машины – 3,2 ч.
3. Подобрать вместимость холодильного шкафа для хранения 35 кг фарша мясного, 40 кг костей пищевых, 15 кг вырезки.

4. Какое количество картофелеочистительных машин следует принять к установке, если коэффициент использования = 0,8

Типовые задания для контрольной работы:

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
4. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
5. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?

Примеры вопросов для опроса:

1. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от характера деятельности?
2. Как классифицируются предприятия общественного питания с учетом специфики и уровня обслуживания?
3. В чем отличие ресторанов от других видов предприятий общественного питания?
4. Как классифицируются рестораны?
5. Что представляет собой кафе?

Тематика рефератов:

1. Какие технологические линии выделяют в горячем цехе в предприятиях общественного питания в зависимости от типа (рестораны, кафе, столовые, закусочные и т.д.).
2. Требования к расстановке оборудования в горячем цехе.
3. Требования к размещению горячего цеха в зависимости от мощности предприятия и цеха (при условии, что в предприятии несколько залов для приема пищи).
4. Технологические линии или рабочие места в зависимости от мощности мясо-рыбного цеха по производству полуфабрикатов из мяса говядины (свинины, баранины), птицы, субпродуктов и рыбы.
5. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования (механического, холодильного, немеханического).
6. Место мясо-рыбного цеха в составе других помещений проектируемого предприятия. Требования, предъявляемые к размещению мясо-рыбного цеха, его связь с другими цехами и вспомогательными помещениями.

Тематика докладов:

1. Принципы составления графика почасовой реализации блюд.
2. Особенности расчета коэффициента пересчета блюд для супов.
3. Особенности составления графика почасовой реализации блюд предприятий общественного питания, работающих по комплексному меню (столовые при школах, колледжах, промышленных предприятиях).
4. Назначение и принципы составления графика работы горячего цеха.
5. Исходные данные для составления графика работы горячего цеха.

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного материала</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
1. Типы предприятий общественного питания, проектируемых при промышленных производствах	13
2. Кондитерский цех. Особенности проектирования	13
3. Подобрать вместимость холодильного шкафа для хранения 35 кг фарша мясного, 40 кг костей пищевых, 15 кг вырезки.	14

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании	Продвинутый
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
		ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании			

			технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	вновь строящихся и реконструкции действующих организаций Умеет верно и в полном объеме: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции	Знает с незначительными замечаниями: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения новых технологических процессов в производство	Повышенный

		<p>пищевых продуктов ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе</p>	
--	--	---	--	--	--

				оптимальных технических и организационных решений; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Знает на базовом уровне, с ошибками: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;	Базовый

			<p>пищевых продуктов ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую компоновку и</p>	<p>методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>
--	--	--	---	--

				подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»/ «не зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и	Не знает на базовом уровне: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и обеспечения,	Компетенции не сформированы

			<p>программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
--	--	--	--	---	--

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
П.М2.01.03 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является развитие способности применять разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, а также проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

- Изучить методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

- Научиться применять методики расчета технической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.

- Изучать правила работы с документооборотом проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.

- Научиться рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

- Изучить методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.

- Научиться осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
Семестр 7	
1.	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.
3.	Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания.
Семестр 8	
4.	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением.
5.	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания
6.	Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории).
Трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е / 252 часов.	

Форма контроля – зачет / экзамен / курсовая работа

Разработчик:

К.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков