

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

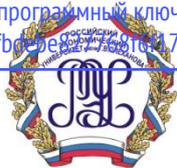
ФИО: Петровская Анна Владимировна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:22:26

Уникальный программный ключ:

798bda6555fb0e9e84710bd17a9070c31fdc1b5abac5a1f10c8c5199



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

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

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2020 г.

Б1.В.02 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

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

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

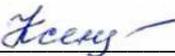
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

Цель изучения дисциплины – дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины: изучение организации проектирования предприятий общественного питания; ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства; ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий; изучение методов выполнения технических расчетов; изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом; дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов; привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

М.В. Ксенз, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент


(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



М.В. Букалова, главный технолог
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	27
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	34
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	35
Лист регистрации изменений.....	41

Приложения:

А Образец экзаменационного билета

Б Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»: дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение организации проектирования предприятий общественного питания.
2. Ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства.
3. Ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий.
4. Изучение методов выполнения технических расчетов.
5. Изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом.
6. Дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов.
7. Привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.02 «Проектирование предприятий общественного питания» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Для успешного освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», студент должен:

1. Знать: правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов

производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

3. Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; правилами осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Изучение дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Очно-заочная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	6 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	216		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	73,85	45,85	27,85
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	70	42	24
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (8)	16 (8)	8 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	42 (14)	26 (14)	16 (8)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	0,5	0,5	0,5
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1	1
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР) всего:	142,15	170,15	188,15
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРс)	91,5	119,5	164,5
самостоятельная работа на курсовую работу	18	18	18
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	32,65	32,65	5,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

ОПК-4–готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

В результате освоения компетенции **ОПК-4** студент должен:

Знать: виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации.

Уметь: оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования.

Владеть: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.

ПК-27– способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

В результате освоения компетенции **ПК-27** студент должен:

Знать: требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания.

Уметь: подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания.

Владеть: способностью контролировать качество услуг по проектированию предприятий общественного питания, реконструкции и монтажу оборудования.

ПК-28– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

В результате освоения компетенции **ПК-28** студент должен:

Знать: правила и требования к проектированию предприятий питания.

Уметь: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.

Владеть: способностью читать чертежи

ПК-29– готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

В результате освоения компетенции **ПК-29** студент должен:

Знать: правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

Владеть: способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (в т.ч. контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме курсовой работы и экзамена.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в

соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». 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.	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Входной контроль, лекция, собеседование, практическое занятие (форум), тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	Технико-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, санаториях, пансионатах и др. Проектирование заготовочных предприятий.	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Интерактивная лекция, собеседование, практическое занятие (форум), тестирование, самостоятельная работа студентов
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.	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Интерактивная лекция, собеседование, тестирование, практические занятия, дискуссия, круглый стол, самостоятельная работа студентов
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.	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Интерактивная лекция, собеседование, практические занятия, дискуссия, тестирование, самостоятельная работа студентов
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,	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Интерактивная лекция, собеседование, тестирование, самостоятельная работа студентов

	расположенных в зданиях иного назначения.		
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.	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Лекция, собеседование, тестирование, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- тестирование.
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- форумы;
- круглые столы;
- дискуссии.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - <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>

Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы

на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Дополнительная литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. 2-е изд. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 695 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/2>

2. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учеб. пособие для бакалавриата и магистратуры / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – 2-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018. – 349 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-praktikum-429887#page/2>

3. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=899751>

4. Никулина, Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=342075>

5. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: Учеб. пособие для вузов / Е.П. Кошевой – 2-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 203 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-437174#page/2>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)

2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)

3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>

2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>

3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>

4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>

5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

6. Indigo

7. Moodle

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>

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

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liekttssii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Литература: О-1, 2; НПД-5,6,7,8,9; Д-1,2, 3,6.

Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Стадии проектирование, виды проектов»

1. Как осуществляется строительство предприятий общественного питания?
2. Что называется проектом?
3. Что Вы понимаете под термином «разработать проект»?
4. Что включает в себя пояснительная записка и лист задания на проектирование?
5. Как выполняется разработка проектно-технической документации?
6. Цели проектирования.
7. Задачи проектирования.

Вопросы для самоконтроля

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?
6. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
8. Из каких документов состоит проект?
9. Из каких разделов состоит пояснительная записка?
10. Что такое САПР в проектировании?

Задания для самостоятельной работы

1. Проанализировать основные направления развития общественного питания. Подготовить краткое сообщение.
2. Изучить и законспектировать типы предприятий общественного питания.

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Литература: О-1, 2; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,6.

Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Классификация и характеристика типов проектируемых предприятий общественного питания»

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?
6. Что представляет собой закусочная?
7. Как классифицируются закусочные?
8. Что такое специализированные предприятия?
9. Какие Вы знаете специализированные предприятия быстрого обслуживания?
10. Какие Вы знаете специализированные закусочные?

Вопросы для самоконтроля

1. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
2. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
3. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
4. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
5. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
6. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?
7. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
8. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

Задания для самостоятельной работы

1. Правила проектирования заготовочных предприятий. Подготовить доклад.
2. Изучить и законспектировать основные элементы последовательности технико-экономического обоснования ТЭО (ТЭР) при проектировании предприятий общественного питания.

Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

Литература: О-1, 2,3; НПД-7,8,9,10,11; Д-1,2, 3.

Дискуссионные вопросы

а) Включают в себя защиту практической работы «Составление производственной программы предприятия общественного питания» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Исходные данные для составления производственной программы проектируемого предприятия общественного питания.
2. Особенности разработки производственной программы для предприятий, обслуживающих население по мету работы и учебы.
3. Требования, предъявляемые к составлению производственной программы диетических столовых по месту работы и жительства населения.
4. Особенности разработки производственной программы специализированных предприятий.

б) Включают в себя защиту практической работы «Расчет и подбор механического оборудования различных цехов» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Методика расчета механического оборудования.
2. Определяющие факторы при расчете механического оборудования.
3. Особенности расчета мясорубки, тестораскаточной, тестомесильной и взбивальной машин.

в) Включают в себя защиту практической работы «Расчет складской группы помещений» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Методы расчета сырья и полуфабрикатов, необходимых для выполнения производственной программы предприятия.
2. Назначение и состав складских помещений.
3. Расчет площади складских помещений:
 - а) по допустимой нагрузке,

- б) по подвесному пути,
- в) по размерам тары и оборудования.

Круглый стол на тему: «Технологические расчеты»

Включают в себя защиту практической «Расчет горячего цеха проектируемого предприятия общественного питания» работы через обсуждение в рамках «круглого стола».

Обсуждаемые проблемы:

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.
6. Методика расчета объема котлов для варки бульонов.
7. Расчет объема котлов для варки супов, соусов, горячих напитков.
8. Особенности расчета объема котлов для варки основных горячих блюд и гарниров из набухающих и ненабухающих продуктов, а также для тушеных и припущенных блюд.
9. Методика расчета необходимой жарочной поверхности плит при приготовлении блюд из весовых и штучных продуктов.
10. Методика расчета и подбора специализированной аппаратуры для жаренья (сковороды, фритюрницы, жарочные и пароварочные шкафы).

Вопросы для самоконтроля

1. Что является производственной программой заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье?
2. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 ч, за день?
3. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за день?
4. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
5. Какие бывают виды меню?
6. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
7. Каков порядок подбора данных для определения пищевой ценности блюд при использовании ЭВМ?
8. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
9. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений. В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?
10. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?

Задания для самостоятельной работы

1. Составить 3 технико-технологические карты на 3 блюда по выбору из производственной программы предприятия общественного питания, составленной на практическом занятии.

Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением

Литература: О-1, 2,3; НПД-7,8,9,10,11; Д-1,2, 3, 5,6.

Дискуссионные вопросы

а) Включают в себя защиту практической работы «Компоновка предприятия общественного питания» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Исходные данные для компоновки предприятия общественного питания.
2. Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания.

б) Включают в себя защиту практической работы «Компоновка горячего цеха» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Какие технологические линии выделяют в горячем цехе в предприятиях общественного питания в зависимости от типа (рестораны, кафе, столовые, закулочные 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).

в) Включают в себя защиту практической работы «Компоновка мясо-рыбного цеха» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Технологические линии или рабочие места в зависимости от мощности мясо-рыбного цеха по производству полуфабрикатов из мяса говядины (свинины, баранины), птицы, субпродуктов и рыбы.

2. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования (механического, холодильного, немеханического).

3. 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.

г) Включают в себя защиту практической работы «Разработка проекта овощного цеха» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. При каких предприятиях общественного питания проектируется овощной цех.

2. Технологические линии овощного цеха по выработке полуфабрикатов из картофеля и овощей.

3. Какие виды механического оборудования используются в овощном цехе и для каких целей.

4. Требования, предъявляемые к размещению оборудования в цехе. Правила монтажной привязки оборудования при его установке.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
3. Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.
4. Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания?
5. Какие помещения входят в состав экспедиции?
6. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
7. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
8. Что определяет монтажная привязка оборудования?
9. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
10. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?

Задания для самостоятельной работы

1. Ознакомиться с условиями хранения отдельных видов продуктов, законспектировать информацию в виде таблицы.

2. С использованием литературных источников ознакомиться с возможными планировками помещений для приема и хранения продуктов и представить эти схемы в

тетради.

3. С использованием литературных источников ознакомиться с возможными схемами взаимосвязи производственных помещений и представить эти схемы в тетради.

4. С использованием литературных источников ознакомиться с возможными размещения мебели в торговых залах и представить эти схемы в тетради.

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Литература: О-1, 2,3; НПД-7,8,9,10,11; Д-1,2, 3,4,5,6.

Вопросы для самоконтроля

1. Какова цель планировки здания?
2. Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятия?
3. Что относится к экономическим требованиям проектирования?
4. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
5. Какие существуют планировочные схемы для заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье?
6. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях?

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить возможные планировочные решения зданий заготовочных предприятий общественного питания, подготовить сообщение.
2. Изучить возможные архитектурно-планировочные схемы зданий доготовочных предприятий общественного питания, подготовить сообщение.

Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

Литература: О-1, 2,3; НПД-7,8,9,10,11; Д-1,2, 3,4.

Вопросы для самоконтроля

1. Какова цель планировки предприятий общественного питания в зданиях иного назначения?
2. Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятий общественного питания в зданиях иного назначения?
3. Сформулируйте рекомендации для размещения предприятий питания при школах.
4. Сформулируйте рекомендации для размещения предприятий питания при больницах.
5. Сформулируйте рекомендации для размещения предприятий питания при санаториях.
6. Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торговых центрах, в зданиях гостиницы?

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить правила и требования размещения предприятий питания при больницах. Подготовить краткое сообщение.
2. Изучить правила и требования размещения предприятий питания при санаториях. Подготовить краткое сообщение.
3. Изучить правила и требования размещения предприятий питания при торговых центрах. Подготовить краткое сообщение.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематические планы изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения – содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, – представлены в таблицах 2, 3, 4 соответственно.

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	2	-	4	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., Т, С, Ф	15	-	<i>Входной контроль, тест, собеседование, форум</i>
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	4	2	-	6	ИЛ/2	Ф/2	-	-	-	-	Лит., Т, С, Ф	15	-	<i>Тест, собеседование, форум</i>
Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	10	22	-	32	ИЛ/2	Д/2, КС/4	-	-	-	-	Лит., Т,С, Д, КС	16	-	<i>Собеседование, тест, дискуссия, круглый стол</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	6	12	-	18	ИЛ/2	Д/4	-	-	-	-	Лит., Т,ТК, С, Д	15	-	Тест, собеседование, дискуссия, контрольная работа №1 (тест)
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	4	2	-	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Т, С	15	-	Собеседование, тест
Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., ТК, Т,С	15,5	-	Собеседование, тест, контрольная работа №2
Итого:	28	42	-	70	8	14	-	-	-	-	-	91,5		
Курсовая работа							0,5	1				18		
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	32,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	70	-	-	0,5	1	2	0,35	-	109,5	32,65	216

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	2	-	4	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., Т, С, Ф	20	-	Входной контроль, тест, собеседование, форум
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	2	2	-	4	ИЛ/2	Ф/2	-	-	-	-	Лит., Т, С, Ф	20	-	Тест, собеседование, форум
Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	6	12	-	18	ИЛ/2	Д/2, КС/4	-	-	-	-	Лит., Т,С, Д, КС	20	-	Собеседование, тест, дискуссия, круглый стол

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	2	6	-	8	ИЛ/2	Д/4	-	-	-	-	Лит., Т,ТК, С, Д	20	-	Тест, собеседование, дискуссия, контрольная работа №1 (тест)
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Т, С	20	-	Собеседование, тест
Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., ТК, Т,С	19,5	-	Собеседование, тест, контрольная работа №2
Итого:	16	26	-	42	8	14	-	-	-	-	-	119,5		
Курсовая работа							0,5	1				18		
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	32,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	42	-	-	0,5	1	2	0,35	-	137,5	32,65	216

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	27	-	Контрольная работа
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	27	-	Контрольная работа
Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	4	12	-	16		Д/4	-	-	-	-	Лит., Т, КР	29	-	контрольная работа
Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	2	4	-	6	ИЛ/2	Д/4	-	-	-	-	Лит., Т, С, Д, КР	27	-	контрольная работа
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., КР	27	-	Контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	27,5	-	<i>Контрольная работа</i>
Итого:	8	16	-	24	4	8	-	-	-	-	-	164,5	-	-
Курсовая работа	-	-	-	-	-	-	0,5	1	-	-	-	18	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	5,65	-
Всего по дисциплине	-	-	-	24	-	-	0,5	1	2	0,35	-	182,5	5,65	216

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Сокращение	Вид работы
Ф	Подготовка к форуму
Д	Подготовка к дискуссии
КС	Подготовка к круглому столу
С	Подготовка к собеседованию
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю
КР	Выполнение контрольной работы

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Кулинарная продукция – это:

- А. изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- Б. пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- В. совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- Г. нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

2. Физиологическая ценность продукции определяется:

- А. количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- Б. качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- В. наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека
- Г. ингредиентным составом данной продукции

3. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

- А. Вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
- Б. Привлечение к уголовной ответственности
- В. Разработка проектов пищевых предприятий
- Г. Гигиенический мониторинг

4. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением санитарных правил и норм при:

- А. Внедрении рационального питания населения

- Б. Контроле за витаминизацией готовых блюд
- В. Перспективном планировании развития пищевой промышленности
- Г. Разработке основ рационального питания

5. Услуги общественного питания – это

- А. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции
- Б. совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания
- В. результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга
- Г. совокупность видов деятельности, относящихся к типу предприятия общественного питания

2 Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» предусмотрена курсовая работа.

Примерная тематика курсовых работ:

1. Проект горячего цеха диетической столовой на 45 мест.
2. Проект горячего цеха кафе «Маргарита» на 48 мест.
3. Проект горячего цеха кофейни на 66 мест.
4. Проект горячего цеха ресторана с итальянской кухней на 75 мест.
5. Проект горячего цеха столовой при государственном учреждении на 86 мест.
6. Проект холодного цеха кафе – кондитерской «Сладкоежка» на 40 мест.
7. Проект холодного цеха кафе «Любавушка» на 45 мест.
8. Проект доготовочного цеха бара «Арлекин» на 30 мест.
9. Проект горячего цеха пиццерии «Вега» на 72 места.
10. Проект горячего цеха столовой с самообслуживанием через линию раздачи на 200 мест.
11. Проект холодного цеха кафе в культурно-спортивном комплексе на 32 места.
12. Проект холодного цеха столовой на 36 мест.
13. Проект холодного цеха офисной столовой с отделом кулинарии на 150 мест.
14. Проект овощного цеха ресторана европейской кухни «Алькор» на 120 мест.
15. Проект овощного цеха ресторана быстрого обслуживания «Немига» на 170 мест.
16. Проект горячего цеха ресторана боулинг – клуба «Олимп» на 270 мест.
17. Проект холодного цеха ресторана «Пражский» на 80 мест в.
18. Проект холодного цеха ресторана – бара на 90 мест.
19. Проект горячего цеха школьной столовой на 40 мест.
20. Проект горячего цеха ресторана при спорткомплексе на 50 мест.

3 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	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.

Практические задания (задачи) к экзамену

Номер вопроса	Перечень практических заданий 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
5.	Эффективно ли использование мясорубки МИМ-150, производительностью 150 кг/ч, если фактическое время работы машины составляет 2 ч, время работы цеха – 12 ч, количество перерабатываемого сырья – 40 кг?
6.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха 12 ч, условное время работы машины – 6 ч.
7.	Подобрать объём холодильного шкафа для хранения: полуфабрикат филе рыбы с кожей без костей – 20 кг, кости рыбные – 5 кг, полуфабрикат лопаточная часть говядины – 5 кг, фарш мясной – 5 кг, фарш рыбный – 7 кг. Плотность мяса без костей – 0,85; фарша мясного – 0,90; костей рубленых – 0,50; филе рыбы – 0,8; костей рыбных – 0,5.
8.	Определить количество порций биточков паровых, реализуемых с 12 до 13 часов в столовой, если количество порций за день – 500 порций, количество посетителей с 12 до 13 часов – 100 человек, количество посетителей за весь день – 1200.
9.	Определить количество работников, занятых на изготовлении полуфабриката антрекот, если норма выработки в смену – 140 шт., коэффициент трудоёмкости – 1,5, время работы смены – 7 часов, количество полуфабрикатов, выпускаемое в смену – 1200 шт.
10.	Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления 40 кг слоёного пресного теста, деловое время работы машины 4 часа.
11.	На каком из этажей двухэтажного здания ресторана на 150 посадочных мест расположить горячий и холодный цех, если зал на 50 посадочных мест расположен на первом этаже, а зал на 100 посадочных мест – на втором.
12.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха – 12 часов, условное время работы машины – 6 часов.
13.	Определить количество потребителей за каждый час работы предприятия в ресторане на 300 мест при гостинице.
14.	Определить количество потребителей столовой при фабрике с числом работающих 600 человек.
15.	Определить численность потребителей, общее количество блюд, напитков для диетической столовой на 50 мест с самообслуживанием.
16.	Определить численность потребителей, количество мучных кулинарных и кондитерских изделий для кафе-кондитерской на 55 человек.
17.	Определить количество потребителей офисной столовой с числом работающих 250 человек.
18.	Произвести подбор мясорубки и фаршемешалки для приготовления бифштекса рубленного – 200 порций, шницеля натурального рубленного – 100 порций, биточков особых – 150 порций.
19.	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.
20.	Подобрать вместимость холодильного шкафа для хранения 50 кг фарша мясного, 20 кг костей пищевых, 10 кг вырезки.

21.	Эффективно ли использование мясорубки МИМ-150, производительностью 150 кг/ч, если фактическое время работы машины составляет 2 ч, время работы цеха – 12 ч, количество перерабатываемого сырья – 50 кг?
22.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха 12 ч, условное время работы машины – 6 ч.
23.	Подобрать объём холодильного шкафа для хранения: полуфабрикат филе рыбы с кожей без костей – 20 кг, кости рыбные – 5 кг, полуфабрикат лопаточная часть говядины – 5 кг, фарш мясной – 5 кг, фарш рыбный – 7 кг. Плотность мяса без костей – 0,85; фарша мясного – 0,90; костей рубленых – 0,50; филе рыбы – 0,8; костей рыбных – 0,5.
24.	Определить количество порций биточков паровых, реализуемых с 12 до 13 часов в столовой, если количество порций за день – 500 порций, количество посетителей с 12 до 13 часов – 100 человек, количество посетителей за весь день – 1200.
25.	Определить количество работников, занятых на изготовлении полуфабриката антрекот, если норма выработки в смену – 140 шт., коэффициент трудоёмкости – 1,5, время работы смены – 7 часов, количество полуфабрикатов, выпускаемое в смену – 1200 шт.
26.	Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления 40 кг слоёного пресного теста, деловое время работы машины 4 часа.
27.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха – 12 часов, условное время работы машины – 6 часов.
28.	Какое количество картофелеочистительных машин следует принять к установке, если коэффициент использования = 0,3.
29.	Определить объём котла для приготовления 20 кг капусты тушёной, плотность капусты 0,40 кг/дм ³ .
30.	Какое количество блюд нужно приготовить к обеду в столовой для 300 рабочих обувной фабрики, выбрав соответствующие данные: коэффициент потребления блюд = 2; коэффициент потребления холодных блюд = 0,5; коэффициент потребления первых блюд = 0,75; коэффициент потребления вторых блюд = 1; коэффициент потребления сладких блюд = 0,25; количество блюд каждой группы должно соответствовать численности питающихся: холодные блюда – 300; первые блюда – 300; вторые блюда – 300; напитки – 300; сладкие блюда – 300.
31.	Определить объём котла для приготовления 20 кг капусты тушёной, плотность капусты 0,40 кг/дм ³ .
32.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 100 кг мясного фарша, если время работы цеха 12 ч, условное время работы машины – 6 ч.
33.	Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для раскатки 75 кг теста пресного для лапши, если время работы цеха 8 ч, условное время работы машины – 3,2 ч.
34.	Определить количество потребителей офисной столовой с числом работающих 180 человек.
35.	Подобрать вместимость холодильного шкафа для хранения 55 кг фарша мясного, 47 кг костей пищевых, 17 кг вырезки.
36.	Определить численность потребителей, количество мучных кулинарных и кондитерских изделий для кафе-кондитерской на 66 человек.

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

1. Дать характеристику производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье.
2. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 ч, за день?
3. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за день?
4. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
5. Какие бывают виды меню?
6. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
7. Каков порядок подбора данных для определения пищевой ценности блюд при использовании ЭВМ?
8. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
9. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений.
10. В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?
11. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.
2. Овощной цех. Особенности проектирования.
3. Определить численность потребителей, общее количество блюд, напитков для диетической столовой на 50 мест с самообслуживанием.

Вариант 2

1. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.
2. Рыбный цех. Особенности проектирования.
3. Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха – 12 часов, условное время работы машины – 6 часов.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика форумов, дискуссий, круглых столов

Форум на тему «Стадии проектирования, виды проектов».

Форум на тему «Классификация и характеристика типов проектируемых предприятий общественного питания».

Дискуссия на тему «Составление производственной программы предприятия общественного питания».

Дискуссия на тему «Расчет и подбор механического оборудования различных цехов».

Дискуссия на тему «Расчет складской группы помещений».

Дискуссия на тему «Компоновка предприятия общественного питания».

Дискуссия на тему «Компоновка горячего цеха».

Дискуссия на тему «Компоновка мясо-рыбного цеха».

Дискуссия на тему «Разработка проекта овощного цеха».

Круглый стол на тему «Технологические расчеты».

6 Примеры тестов для контроля знаний

1. Выберите несколько правильных ответов:

Проекты бывают:

- A. Типовые
- B. Для экспериментального строительства
- C. Индивидуальные
- D. Для реконструкции действующих предприятий
- E. Для ликвидации действующих предприятий

2. Выберите несколько правильных ответов:

В целом проект состоит из:

- A. Паспорта проекта
- B. Пояснительной записки, расчетов
- C. Сметной документации
- D. Чертежей

3. Выберите несколько правильных ответов:

Процесс внедрения САПР на предприятии включает следующие этапы:

- A. Обследование процессов проектирования
- B. Разработку стандартов предприятия, относящихся к разработке САПР
- C. Разработку концепции единого информационного пространства и средств ее реализации
- D. Обучение специалистов
- E. Утверждение САПР

4. Выберите правильный ответ:

Фактором формирования и компоновки рабочих мест на предприятиях общественного питания не является:

- A. Размещение оборудования в соответствии с направлением технологического процесса
- B. Организация путей движения по кратчайшим, прямолинейным и не имеющим пересечения направлениям
- C. Снижение процесса механизации труда
- D. Правильная фиксация размеров рабочих проходов, служащих одновременно и путями движения

5. Выберите правильный ответ:

Фактором формирования и компоновки рабочих мест на предприятиях общественного питания не является:

- A. Правильная фиксация размеров рабочих проходов, служащих одновременно и путями движения
- B. Обеспечение хороших условий для уборки рабочих мест
- C. Обеспечение рабочего места повара только искусственным освещением
- D. Учет требований охраны труда при установке машин и приборов

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Практические занятия (форумы, дискуссии, круглые столы)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом.</i>
Контрольная работа (собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>
Курсовая работа	<i>Изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Методические указания по выполнению требований к оформлению курсовой работы находятся в методических материалах по дисциплине.</i>

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 7.

Для студентов очной формы обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
Итого	100

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля представлен в таблице 8:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания	<i>форум</i>	1,0
		<i>тест</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		Итого	2,0
	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	<i>форум</i>	1,0
		<i>тест</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		Итого	2,0
	Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	<i>тест</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>защита практических работ в форме дискуссии (3 практических работы)</i>	1,5
		<i>защита практической работы в форме круглого стола</i>	1,0
		Итого	3,5
	Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	<i>тест</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>защита практических работ в форме дискуссии (4 практических работы)</i>	1,5
<i>контрольная работа №1</i>		4,0	
Итого		6,5	
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	<i>тест</i>	0,5	
	<i>собеседование</i>	0,5	
	Итого	1,0	
	Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории).	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>тест</i>	0,5
<i>контрольная работа №2</i>		4,0	
Итого	5,0		
Всего			20

2) Критерии оценки курсовой работы

В период изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» студенты выполняют курсовую работу.

Курсовая работа оценивается в соответствии с требованиями, представленными в Положении о курсовой работе ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова».

3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,4 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,3 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Тестирование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Тестирование (текущий контроль № 1) – 4 балла

4,0 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

3,0 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

2,0 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

1,0 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Контрольная работа (текущий контроль №2) – 4,0 балла

4 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

2 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

4) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,8 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Дискуссия – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,4 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,3 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Круглый стол – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 9.

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Составление технологических схем блюд с использованием программы AutoCad (Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания)	10

Планировочное решение выбранного и рассчитанного на практических занятиях предприятия общественного питания (Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	10
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» в 8 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и 1 задачу*, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов**;
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов**;
- правильное решение задачи – **15 баллов**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-4	Знает верно и в полном объеме: виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации Умеет верно и в полном объеме: оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования Владет навыками верно и в полном объеме: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
		ПК-27	Знает верно и в полном объеме: требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания Умеет верно и в полном объеме: подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания Владет навыками верно и в полном объеме: способностью контролировать качество услуг по проектированию предприятий общественного питания, реконструкции и монтажу оборудования
		ПК-28	Знает верно и в полном объеме: правила и требования к проектированию предприятий питания Умеет верно и в полном объеме: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность

			подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью читать чертежи
		ПК-29	Знает верно и в полном объеме: правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением Умеет верно и в полном объеме: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-4	Знает с незначительными замечаниями: виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации Умеет с незначительными замечаниями: оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
		ПК-27	Знает с незначительными замечаниями: требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания Умеет с незначительными замечаниями: подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью контролировать качество услуг по проектированию предприятий общественного питания, реконструкции и монтажу оборудования
		ПК-28	Знает с незначительными замечаниями: правила и требования к проектированию предприятий питания Умеет с незначительными замечаниями: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью читать чертежи
		ПК-29	Знает с незначительными замечаниями: правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением Умеет с незначительными замечаниями:

			вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-4	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации Умеет на базовом уровне, с ошибками: оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
		ПК-27	Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
		ПК-28	Знает на базовом уровне, с ошибками: правила и требования к проектированию предприятий питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью читать чертежи
		ПК-29	Знает на базовом уровне, с ошибками: правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-4	Не знает на базовом уровне: виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации

			<p>Не умеет на базовом уровне: оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>
		ПК-27	<p>Не знает на базовом уровне: требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью контролировать качество услуг по проектированию предприятий общественного питания, реконструкции и монтажу оборудования</p>
		ПК-28	<p>Не знает на базовом уровне: правила и требования к проектированию предприятий питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью читать чертежи</p>
		ПК-29	<p>Не знает на базовом уровне: правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>Не умеет на базовом уровне: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель

 Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель

 А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2023 № 8

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

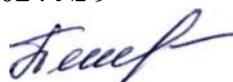
Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель

 Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель

 А.В. Петровская

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль) «Технология и
организация ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1.	Цель разработки технико-экономического обоснования проекта
2.	Принципы подбора оборудования
3.	Задача 1

Преподаватель, к.т.н., доцент

М.В. Ксенз

(подпись)

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры

торговли общественного питания Протокол от _____ № ____

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

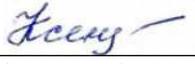
ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки _____ бакалавриат _____

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова	2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - https://znanium.com/read?id=431813	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
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	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	2	x	x	1,0
Дополнительная литература							
1	Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко	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	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
2	Осокина, В. А. Общественное здание с зальным помещением. Кафе: учебно-методическое пособие по выполнению курсового проекта / В. А. Осокина	Йошкар-Ола : ПГТУ, 2021. - 58 с. - ISBN 978-5-8158-2237-5. - https://znanium.ru/read?id=397651	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	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	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0

Преподаватель  М.В. Кsenz
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись)