



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Направление подготовки (специальность)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы

Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	5

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой



Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБИС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель



Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук



И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук



И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Проектная деятельность» является обучение студентов методам технического творчества, необходимым для решения задач технической реконструкции, создания новой техники и технологии. Продуктом технического творчества является новый технический объект как воплощение изобретений, усовершенствований, приспособлений и как результат разрешения разных технических противоречий.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Основы проектирования предприятий питания входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Процессы и аппараты пищевых производств

Введение в направление

Санитария и гигиена

Безопасность жизнедеятельности

Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции

Правоведение

Экономика

Информатика

Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Учебная - ознакомительная практика

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Основы проектирования предприятий питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
ОПК-3.2	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

ПК-3.1	Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
ПК-3.2	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
ПК-3.3	Проводит расчеты для проектирования цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 академических часов, в том числе:

- контактная работа – 16,7 академических часов;
- аудиторная – 12 академических часов;
- внеаудиторная – 4,7 академических часов;
- самостоятельная работа – 118,6 академических часов;
- в форме практической подготовки – 0 академических часов;
- подготовка к экзамену – 8,7 академических часов

Форма аттестации - экзамен, курсовой проект

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в академических часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Основы проектирования предприятий общественного питания								
1.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	5	2			10	Самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников	Устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.2 Техно-экономическое обоснование проекта				2	5	- оформление практической работы "Разработка стратегии предприятия общественного питания"; - самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Защита практической работы, собеседование, коллоквиум, тест, контрольная работа, устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.3 Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания					10	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы,	Собеседование, коллоквиум, тест, контрольная работа, устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

						электронных источников.		
1.4 Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, учебных заведениях, административных учреждениях	5	2		2		- подготовка к практической работе "Анализ размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях"; - самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Защита практической работы, тест, контрольная работа, устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.5 Разработка производственной программы.		2			15	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Собеседование, коллоквиум, тест, контрольная работа, устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.6 Технологический расчет и подбор оборудования					5	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, курсовая работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.7 Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений				2	5	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, курсовая работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.8 Объемно - планировочное решение предприятий общественного питания					5	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, курсовая работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.9 Подготовка курсовой					31,6	Самостоятельно	Защита курсовой	ОПК-3.1,

работы						е изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников	работы с подготовкой мультимедийной презентации	ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Итого по разделу		6		6	118,6			
Итого за семестр		6		6	86,6		экзамен, кп	
Итого по дисциплине		6		6	118,6		экзамен, курсовой проект	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Проектная деятельность» применяется как традиционные технологии обучения в форме информационных лекций, лабораторных занятий, так и технологий проблемного обучения в виде проблемных лекций.

На информационных лекциях происходит знакомство студентов с основным материалом курса, формируется понимание студентов о роли и месте данной дисциплины в системе подготовки бакалавра.

Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения. Изучение отдельного учебного материала происходит с применением интерактивных технологий в виде лекций-визуализаций. Изложение содержания материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме, что позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

При проведении лабораторных работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует студентов в процессе решения заданий на лабораторных занятиях, при подготовке доклада, выполнении курсовой работы, подготовке к контрольным работам, тестированию и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-537593> (дата обращения: 27.04.2024).

2. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-i-sredstva-ego-osnascheniya-544614> (дата обращения: 27.04.2024).

3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya->

б) Дополнительная литература:

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnicheskoe-osnaschenie-gostinichnyh-i-restorannyh-kompleksov-543935> (дата обращения: 27.04.2024).
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=387355> (дата обращения: 23.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/nacionalnye-kulinarnye-tradicii-istoriya-produktov-pitaniya-538085> (дата обращения: 24.04.2024).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=431842> (дата обращения: 23.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
5. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/etiket-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-542636#page/1> (дата обращения: 24.04.2024).
6. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/380714#360> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-i-upravlenie-kachestvom-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-538610> (дата обращения: 24.04.2024).
9. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/121457> (дата обращения: 23.04.2024). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-538547> (дата обращения: 24.04.2024).

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : Межгосударственный стандарт. — Введ. 01.01.2015. № 191- ст. — М.: Стандартинформ, 2020. — 12с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=431842> (дата обращения: 23.04.2024). — Режим доступа: по подписке.

12. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.04.2024). — Текст: электронный.

в) Методические указания:

1 Долматова И.А. Составление производственной программы и плана-меню предприятий общественного питания: методические указания для практических работ для студентов специальности 260501 / И.А. Долматова, В.Ф. Рябова, Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ФГБОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2012. — 32 с. - Текст : непосредственный

2 Залилов Р.В. Технологическое оборудование: Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности 260303. Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ». 2006. - 20 с. - Текст : непосредственный.

3 Залилов Р.В., Долматова И.А. Тепловое оборудование. Электроплита: Методические указания к лабораторной работе для студентов очной и заочной форм обучения специальностей 260501 и 260100: Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011. — 13 с. - Текст : непосредственный.

4 Оборудование колбасного производства: Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Технологическое оборудование мясной отрасли» для студентов специальности 270900. Магнитогорск: МГТУ, 2004. — 24 с. - Текст : непосредственный.

5 Рябова В.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания: методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011.— 35 с. Текст: непосредственный.

6 Рябова, В. Ф. Проектирование предприятий общественного питания : методические указания по выполнению курсового проекта / В. Ф. Рябова, И. А. Долматова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=1332.pdf&show=dcatalogues/1/1123625/1332.pdf&view=true> (дата обращения: 04.10.2019). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

7 Рябова, В.Ф. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2010. - 31 с.- Текст: непосредственный.

8 Рябова, В.Ф. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011. – 49 с. Текст: непосредственный.

9 Семенова О.Л., Барышникова Н.И. Измельчающие и формующие машины для обработки мясного сырья. Методические указания к практическим работам по дисциплинам «Оборудование предприятий общественного питания» и «Технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности» для студентов специальностей 260501, 260100. Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 25 с. - Текст : непосредственный.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Информационная система - Нормативные правовые акты, организационно-распорядительные документы, нормативные и методические документы и подготовленные проекты документов по технической защите информации ФСТЭК России	https://fstec.ru/tekhnicheskaya-zashchita-informatsii/dokumenty-tzi?ysclid=lujknksfy724757053
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных научных изданий «Springer Nature»	https://www.nature.com/siteindex
Федеральный образовательный портал – Экономика. Социология. Менеджмент	http://ecsocman.hse.ru/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/M/P0109/Web
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения лабораторных работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Учебные аудитории для выполнения курсовой работы, помещения для самостоятельной работы обучающихся: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации

Приложение 1

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Основы проектирования предприятий питания» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение лабораторных и контрольных работ, тестирование, выступление с докладом.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Аудиторная самостоятельная работа студентов на практических занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения практических задач.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; выполнения домашних заданий, подбора литературы для написания курсового проекта и подготовки мультимедийной презентации. Оценка знаний проводится в форме промежуточного тестирования, защиты курсового проекта и сдачи экзамена.

Перечень практических работ

Практическая работа 1 "Разработка стратегии предприятия общественного питания" работы

Практическая работа 2 "Анализ стратегии размещения предприятий общественного питания";

Перечень тем практических работ, выносимых на самостоятельное изучение

Практическая работа 1 "Исследование рынка услуг предприятий общественного питания";

Практическая работа 2 "Анализ конкурентов и выбор конкурентных преимуществ";

Практическая работа 3 "Составление профиля размещения предприятий общественного питания";

Практическая работа 4 "Анализ ассортиментных преимуществ" работы

Практическая работа 5 "Анализ размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях";

Практическая работа 6 "Анализ размещения предприятий общественного питания при учебных заведениях";

Практическая работа 7 "Анализ размещения предприятий общественного питания при административных учреждениях";

Практическая работа 8 "Расчет мощности, разработка производственной программы предприятий общественного питания";

Практическая работа 9 «Составление плана-меню»;

Практическая работа 10 «Расчет расхода сырья по плану- меню» "Расчет и подбор технологического оборудования и инвентаря"

Практическая работа 11 "Составление алгоритмов по рабочим местам";

Практическая работа 12 «Определение численности, составление графиков выхода на работу» "Выбор и обоснование объемно- планировочного решения";

Примерные тесты

1 Основную часть проектных работ выполняет:

- а) главный архитектор;
- б) главный инженер проекта;
- в) генеральный проектировщик;

г) строительная организация.

2 Разработка проектной документации включает следующие этапы:

- а) авторский;
- б) предпроектный;
- в) проектный;
- г) послепроектный.

3 На предпроектном этапе проводятся следующие мероприятия:

- а) маркетинговые исследования;
- б) изучается предполагаемый район строительства;
- в) дается технико-экономическое обоснование;
- г) составляется рабочая документация.

4 Результаты инженерных и экономических изысканий, проведенных в районе строительства, приводятся:

- а) в пояснительной записке проекта;
- б) техническом паспорте участка;
- в) строительном каталоге;
- г) технико-экономическом обосновании.

5 Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов, называют:

- а) типовым;
- б) индивидуальным;
- в) экспериментальным строительством;
- г) проектом реконструкции существующих предприятий.

6 Графическое изображение принятого архитектурного, технологического и конструктивного решения проектируемого объекта, его элементов и деталей называется:

- а) сметной документацией;
- б) пояснительной запиской;
- в) архитектурно-планировочным решением проекта;
- г) чертежами.

7 Предприятия общественного питания, которые вырабатывают кулинарные полуфабрикаты различной степени готовности, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия, называются:

- а) магазинами кулинарии;
- б) заготовочными;
- в) доготовочными;
- г) предприятиями-раздаточными.

8 Складская группа помещений включает:

- а) охлаждаемые камеры для хранения сырья и отходов;
- б) кладовые упаковочных материалов и производственного инвентаря;
- в) разгрузочную платформу;
- г) помещения персонала.

9 К экспедиции относятся:

- а) помещение кладовщика;
- б) охлаждаемые камеры для хранения готовой продукции;
- в) помещение для хранения контейнеров и стеллажей;
- г) помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции.

10 В группу производственных помещений предприятий общественного питания входят:

- а) доготовочный цех;
- б) моечная столовой посуды;

- в) холодный цех;
- г) контора.

11 Залы с раздаточными и буфетом (на предприятиях с самообслуживанием) относятся к группе:

- а) служебных помещений;
- б) помещений для потребителей;
- в) производственных помещений;
- г) бытовых помещений.

12 При обосновании необходимой проектной мощности предприятия общественного питания учитывают:

- а) район предполагаемого строительства проектируемого предприятия;
- б) систему размещения предприятия в структуре застройки;
- в) величину участка застройки;
- г) численность населения города в целом.

13 Количество мест в зале для ресторана должно составлять:

- а) 50 – 100;
- б) 25 – 100;
- в) 100 – 500;
- г) 50 – 200

14 Удельный вес кафе и закусочных от общего числа мест всех предприятий общественного питания должен составлять:

- а) 12 – 16 %;
- б) 25 – 30 %;
- в) 30 – 35 %;
- г) 40 – 45 %.

15 Общее число мест на предприятиях общественного питания, расположенных на территории вуза, от расчетного числа студентов дневного отделения должно составлять:

- а) 10 %;
- б) 20 %;
- в) 50 %;
- г) 100 %.

16 К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

17 К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

18 К **доготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

19 Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

20 К **вспомогательным** помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлеборезка;
- Г) мастерские.

21 В соответствии с конспектом, **технологический процесс приготовления пищи** - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

22 К способам **тепловой кулинарной обработки** НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

23 Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

24 Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

25 Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

26 В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

27 Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;

- Г) на первых этажах с северной стороны здания.
- 28 Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
- А) чешуеочистительных машины;
 - Б) требухочисток;
 - В) плавникорезок;
 - Г) головоотсекающих машин.
- 29 Субпродукты – это;
- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
 - Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
 - В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
 - Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
- 30 Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
- А) супового и бульонного;
 - Б) бульонного и соусного;
 - В) супового и соусного;
 - Г) соусного и бульонного.
- 31 В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
- А) овощерезки;
 - Б) слойверы;
 - В) слайсеры;
 - Г) универсальный привод.
- 32 При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
- А) 10-14°C;
 - Б) 10-12°C;
 - В) 8 -12°C;
 - Г) 8 -14°C.
- 33 Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:
- А) четыре;
 - Б) два;
 - В) шесть;
 - Г) три.
- 34 Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
- А) четыре;
 - Б) два;
 - В) шесть;
 - Г) три.
- 35 Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
- А) 65-70°C;
 - Б) 45-55°C;
 - В) 35-40°C;
 - Г) 45-50°C.
- 36 Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:
- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
 - Б) по ассортименту реализуемой продукции;
 - В) по способу работы горячего цеха;
 - Г) по способу реализации продукции.

- 37 По **конструктивным особенностям** раздаточные НЕ различаются на:
- А) немеханизированные;
 - Б) механизированные;
 - В) автоматизированные;
 - Г) неавтоматизированные.
- 38 Раздаточные **по способу реализации продукции** НЕ подразделяются на:
- А) специализированные;
 - Б) смешанные;
 - В) универсальные;
 - Г) комбинированные.

Примеры вариантов контрольных работ

Вариант 1

1 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода

2 Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

3 Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 120 мест, работающая на сырье и магазин – кулинария на 2 рабочих места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

Вариант 2

1. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу холодного цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе на 110 мест с самообслуживанием, кафе-мороженое на 75 мест. Кафе работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 3

1. Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода. Предусмотреть отпуск обедов на дом.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации первых блюд. Рассчитать объем котлов для варки бульонов, на которых готовятся эти блюда.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 230 мест, работающий на сырье, пивной бар на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 4

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

Вопросы для подготовки к устному фронтальному опросу

- 1 Требования и принципы проектирования предприятий общественного питания.
- 2 Понятие о проекте и стадиях проектирования, виды проектов.
- 3 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Строительные нормы и правила.
- 4 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.
- 5 Состав функциональных групп помещений. Их характеристика.
- 6 Обоснование места привязки проекта предприятия общественного питания.
- 7 Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия.
- 8 Обоснование режима работы предприятия.
- 9 Обоснование места привязки предприятия общественного питания
- 10 Производственная программа. Составление производственной программы проектируемого предприятия общественного питания.
- 11 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

1. Проектирование — промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в народном хозяйстве.
2. Генеральный проектировщик.
3. Специализированные проектные организации.
4. Схемы развития и размещения сети предприятий общественного питания.
5. Проектирование нового строительства.
6. Проектная документация.

Тема 2. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

1. Компоновка предприятия.
2. Компоновочное решение группы складских помещений.
3. Компоновка производственных помещений.
4. Компоновка помещений для потребителей
5. Компоновка технических помещений

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий

1. Определение трудоемкости проектирования.
2. Методы определения трудоемкости выполнения проектных работ
3. Оснащение предприятий питания необходимыми для их деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой.
4. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.

5. Объемно-планировочные, архитектурные и конструктивные решения зданий и сооружений.

Тема 4. Разработка производственной программы предприятия

1. Производственная программа предприятия общественного питания.
2. Основной показатель производственной деятельности предприятий общественного питания.

3. Продукция общественного питания.

4. Значение продукции собственного производства.

Тема 5. Планировочное решение помещений с их функциональным назначением

1. Объемно-планировочное решение.

2. Система расположения помещений в плане здания.

3. Зальная система планировки.

4. Ячеистая планировка.

5. Требования, предъявляемые к зданию.

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий

1. Предприятия общественного питания в отдельно стоящих зданиях.

2. Предприятия общественного питания пристроенные к зданиям иного назначения.

3. Предприятия общественного питания встроенные в здания иного назначения.

4. Размещение заготовочных предприятий питания.

5. Размещение доготовочных предприятий питания.

Тема 7. Основные направления реконструкции предприятий.

1. Проекты реконструкции.

2. Модернизации производства.

3. Основные направления реконструкции

Примеры ситуационных задач

Задача: Рассчитать количество посетителей в день для ресторана на 65 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии.

Задача: рассчитать площадь мясо-рыбной камеры, если в камере установлены 2 подтоварника ПТ-1 (1500×800) и 2 стеллажа СПС-1 (1500×800). Подвесной путь отсутствует. Графически изобразить схему складской группы помещений.

Задача: Подобрать механическое оборудование для резки овощей по производительности, если в цехе за максимальную смену нарезается 90 кг овощей. Цех работает 8 часов. Рассчитать фактическую продолжительность работы машины и коэффициент ее использования.

Задача: Рассчитать требуемую вместимость холодильного шкафа, устанавливаемого в мясо-рыбном цехе, если в цехе в смену перерабатывается 170 кг сырья и производится 90 кг полуфабрикатов.

Задача: Составит графики реализации и приготовления кулинарной продукции (первых блюд – 2 наименования, вторых горячих блюд – 6 наименований, горячих напитков – 2 наименования) в горячем цехе для ресторана на 45 мест, работающего с 11 до 24 часов.

Задача: Рассчитать объем котла и подобрать котел соответствующей вместимости для варки каши гречневой рассыпчатой на 80 порц, каши рисовой вязкой на 100 порц.

Задача: Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для ресторана на 90 мест, работающего с 11 до 24 часов.

Задача: Рассчитать количество посетителей в день для общедоступного кафе на 50 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии. График загрузки зала составлять с учетом современных экономических условий.

Задача: Разработать производственную программу кафе с традиционной русской кухней на 50 мест. Рассчитать для приготовления фирменных блюд

Курсовой проект

Курсовые проекты входят составным учебным элементом в специальные дисциплины и являются решающим этапом для написания дипломного проекта. Тематику курсовых проектов рекомендуется связывать с содержанием производственных практик студентов, хозяйственных работ, проводимых на кафедре, а также (по возможности) с тематикой выпускных квалификационных работ.

Цель курсового проектирования, как одного из этапов обучения, - научить студентов правильно применять теоретические знания, полученные ими в процессе учебы, использовать свой практический опыт работы на предприятиях общественного питания для решения профессиональных технологических и архитектурно-конструкторских задач, а также подготовить студентов к дипломному проектированию.

Работая над проектом, студент закрепляет и расширяет теоретические и практические знания по изучаемой дисциплине. Тематика курсового проекта направлена на планирование и расчета необходимых помещений. Подбирает и организует работу персонала. Студент подбирает прогрессивную технологию выработки продукта с обязательным обоснованием не только режимов, но и целесообразности использования разрабатываемого оборудования (машин и аппаратов). Подбор площадей и персонала и количество блюд обосновывается расчетами на основании общепринятых форм. Планировочные решения представляются в графическом виде.

Студенты подбирают самостоятельно литературу. Для реферата необходимо переработать не менее 15-25 литературных источников основных и дополнительных по одной проблеме.

Объем работы должен быть не менее 30-35 листов компьютерного текста. Данную работу студенты выполняют в течение семестра, оформляют ее и защищают руководителю.

Примерные темы курсовых проектов:

1. Проект ресторана на 100 посадочных мест.
2. Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест.
3. Проект кофейни на 40 посадочных мест.
4. Проект магазина-кулинарии на 2 рабочих места.
5. Проект заготовочного рыбного цеха мощностью 2 т сырья в смену.
6. Проект заготовочного мясного цеха мощностью 5т сырья в сутки.
7. Проект кондитерского цеха мощностью 7 т изделий в сутки с кремовым отделением.
8. Проект предприятия быстрого питания на 120 посадочных мест.
9. Проект ресторана национальной кухни на 70 посадочных мест.
10. Проект детского кафе на 50 посадочных мест.
11. Проект кафе-кондитерской на 50 посадочных мест.
12. Проект столовой при промышленном предприятии на 200 посадочных мест с диетотделением.
13. Проект столовой при учебном заведении с линией отпуска комплексных обедов на 150 посадочных мест.
14. Проект студенческого кафе на 100 посадочных мест с салат-баром.
15. Проект пиццерии на 75 посадочных мест.
16. Проект ресторана на 60 мест со спорт-баром
17. Проект кафе на 58 мест с пирожковой на 16 мест и магазином кулинарией
18. Проект столовой на 100 мест с диетзалом на 40 мест, чебуречной и буфетом
19. Проект ресторана на 120 мест с суши-баром

20. Проект кафе-кондитерское на 64 места с пирожковой
 21. Проект пирожковой на 50 мест с фитобаром
 22. Проект кафе на 140 мест с банкетным залом
 23. Проект кафе молодежного на 80 мест с вареничной
 24. Проект детского кафе на 60 мест с пончиковой
 25. Проект ресторана на 110 мест с банкетным залом и баром
 26. Проект школьной столовой на 150 мест с буфетом
 27. Проект столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест
 28. Проект столовой при банке на 60 мест
 29. Проект столовой при доме отдыха на 150 посадочных мест
 30. Проект столовой при школе на 70 посадочных мест
 31. Проект общедоступной столовой на 100 посадочных мест
 32. Проект ресторана на 150 посадочных мест
 33. Проект кафе с самообслуживанием на 120 посадочных мест
 34. Проект детского кафе на 40 посадочных мест
 35. Проект кафе с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест
 36. Проект кафе на 80 посадочных мест с обслуживанием официантами
 37. Проект шашлычной на 30 посадочных мест
 38. Проект закусочной на 30 посадочных мест
 39. Проект столовой при производственном предприятии на 200 посадочных мест
 40. Проект столовой при банке на 50 посадочных мест
 41. Проект столовой при ВУЗе на 100 посадочных мест
 42. Проект столовой при колледже на 50 посадочных мест
 43. Проект столовой при доме отдыха на 200 посадочных мест
 44. Проект общедоступной столовой на 120 посадочных мест
 45. Проект кафе с самообслуживанием на 120 посадочных мест
 46. Проект детского кафе на 50 посадочных мест
 47. Проект в кафе с обслуживанием официантами на 60 посадочных мест
 48. Проект блинной на 60 посадочных мест
 49. Проект «пельменной» на 80 посадочных мест
 50. Проект ресторана при вокзале на 50 посадочных мест
 51. Проект ресторана при гостинице на 70 посадочных мест
 52. Проект комплекса развлекательного центра с услугами общественного питания: ресторан на 100 мест с банкетными залами, бар, буфет, боулинг, домашний кинотеатр.
 53. Реконструкция закусочной на 30 мест с кафетерием
 54. Реконструкция комплексного предприятия студенческого питания
 55. Реконструкция комплексного предприятия детского оздоровительного лагеря (санатория).
- Реконструкция школьной столовой и буфета

Контрольные вопросы

- 1. Содержание технико-экономического обоснования.**
- 2. Обоснование мощности, вместимости, типа предприятий.**
- 3. Принципы размещения различных типов предприятия**
- 4. Как и чем выражается производственная мощность доготовочных предприятий, предприятий с полным технологическим циклом?**
- 5. Как выражается производственная мощность заготовочных предприятий?**
- 6. Каковы расчетные нормативы для предприятий по месту учебы, работы, общедоступной сети и др.?**
7. Как определить степень обеспеченности общественным питанием различных контингентов населения.
8. Принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы в городе?
9. Назначение, состав помещений заготовочных предприятий. Какие документы необходимы для их проектирования?

10 Состав торговых помещений, связь с другими помещениями; общие требования к их проектированию.

11. Какие методы расчета сырья вы знаете?

12. Классификация складских помещений предприятий общественного питания

13. Влияет ли способ хранения на выбор методики расчета полезной площади склада?

14. Какие методы определения площади складских помещений вам известны?

15. Зависит ли размер общей площади от значения коэффициента использования площади?

16. Назначение и состав помещений для посетителей.

17. Что положено в основу расчета обеденных залов, буфетов, магазинов кулинарии?

18. Как произвести выбор раздаточного оборудования для столовых с различными условиями работы?

19. При каких предприятиях предусматривается экспедиция? Ее назначение.

20. Как произвести расчет варочной аппаратуры для бульонов, супов, складских блюд?

21. Расчет и подбор механического оборудования.

22. Что положено в расчет количества производственных работников?

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-3.1:	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	Примеры ситуационных задач Задача: Рассчитать количество посетителей в день для ресторана на 65 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии. Задача: рассчитать площадь мясо-рыбной камеры, если в камере установлены 2 подтоварника ПТ-1 (1500×800) и 2 стеллажа СПС-1 (1500×800). Подвесной путь отсутствует. Графически изобразить схему складской группы помещений. Задача: Подобрать механическое оборудование для резки овощей по производительности, если в цехе за максимальную смену нарезается 90 кг овощей. Цех работает 8 часов. Рассчитать фактическую продолжительность работы машины и коэффициент ее использования. Задача: Рассчитать требуемую вместимость холодильного шкафа, устанавливаемого в мясо-рыбном цехе, если в цехе в смену перерабатывается 170 кг сырья и производится 90 кг полуфабрикатов. Задача: Составит графики реализации и приготовления кулинарной продукции (первых блюд – 2 наименования, вторых горячих блюд – 6 наименований, горячих напитков – 2 наименования) в горячем цехе для ресторана на 45 мест, работающего с 11 до 24 часов. Задача: Рассчитать объем котла и подобрать котел соответствующей вместимости для варки каши гречневой рассыпчатой на 80 порц, каши рисовой вязкой на 100 порц. Задача: Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для ресторана на 90 мест, работающего с 11 до 24 часов.
ОПК-3.2:	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением	Практические задания Задание 1. Выполнить планировочное решение предприятий общественного питания на примере кафе

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
	высокого уровня и новейших достижений техники	Цель работы: 1 Изучить требования к проектированию кафе. 2 Научиться самостоятельно осуществлять планировку помещений кафе. Порядок выполнения практической работы: 1 Изучите требования к объемно-планировочным решениям предприятий общественного питания. 2 Выполните на миллиметровой бумаге компоновку всех помещений своего предприятия. 4 Расставьте технологическое оборудование. 5 Ответьте на контрольные вопросы. Контрольные вопросы 1 В каком порядке осуществляется планировка здания? 2 Какая сетка колонн применяется при проектировании предприятий общественного питания? 3 Как располагаются торговые помещения относительно производственных? 4 Перечислите требования к планировке раздаточной.
ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья		
ПК-3.1:	Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	Вопросы для подготовки к экзамену 1. Назначение и виды проектов. Состав и содержание проектов. 2. Рассчитать нормативы и особенности проектирования общедоступных предприятий общественного питания. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки. 3. Типы предприятий и нормы проектирование принципы размещения предприятий общественного питания в учебных заведениях: школах, ПТУ, средних специальных, ВУЗах. 4. Рассчитать нормативы развития сети, особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, учреждениях отдыха. 5. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий. 6. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства. 7. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов. 8. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания. 9. Дать характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания. 10. Выполнить компоновку помещений специализированного кондитерского цеха, мощностью 3 тонны готовой продукции в смену.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		11. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания. 12. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика. 13. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика. 14. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений. 15. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания. 16. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения. 17. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов. 18. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом.
ПК-3.2:	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Примеры практических заданий 1 Выполнить архитектурно-планировочное решение предложенного Вами проекта: - зонирование обеденного зала, аванзала, вестибюля, а также производственных, складских (включая охлаждаемые камеры), административно-бытовых и технических помещений; -определение местонахождения парадного и служебных входов; - определение количества и взаимного расположения буфета, барной стойки, посадочных мест, вспомогательной мебели для персонала; 2 Выполнить чертёж спроектированного предприятия с использованием стандартных программных средств AutoCAD.
ПК-3.3:	Проводит расчеты для проектирования цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих	Практические вопросы по тематике исследования 1 Общественное питание, как отрасль сервисной деятельности 2 Характеристика предприятия общественного питания (в соответствии с нормативной документацией) 3 Особенности организации обслуживания (по тематике исследования) 4 Характеристика меню 5 Особенности разработки меню (подбор блюд и напитков) 6 Порядок приема заказа и расчета

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства																								
	организаций	7 Определение количества официантов и их функции 8 Расчет, подбор, расстановка мебели (оборудования), необходимых для обслуживания 9 Расчет и подбор столовой посуды, приборов, необходимых для проведения обслуживания 10 Расчет и подбор столового белья, необходимого для проведения обслуживания 11 Схема сервировки столов 12 Технология обслуживания, этапы, их характеристика 15 Правила и технология подачи блюд и напитков по меню бизнес-ланча Пример практического задания, рассматриваемого в контрольной работе Определить общую площадь овощного цеха столовой, если под оборудованием занято 10,5 кв. м. Определить общее количество блюд, планируемых к выпуску для столовой при среднем количестве потребителей за день 500 человек. Выполните разбивку общего количества блюд по ассортиментным группам. Заполните таблицу: <table><tr><th>Наименование блюд</th><th>Количество потребителей</th><th>Коэффициент потребления блюд каждого вида</th><th>Количество блюд данного вида</th></tr><tr><td>Холодные</td><td>500</td><td>0,5</td><td></td></tr><tr><td>Первые</td><td>500</td><td>0,75</td><td></td></tr><tr><td>Вторые</td><td>500</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Сладкие</td><td>500</td><td>0,25</td><td></td></tr><tr><td>Итого</td><td></td><td>2,5</td><td></td></tr></table>	Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида	Холодные	500	0,5		Первые	500	0,75		Вторые	500	1,0		Сладкие	500	0,25		Итого		2,5	
Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида																							
Холодные	500	0,5																								
Первые	500	0,75																								
Вторые	500	1,0																								
Сладкие	500	0,25																								
Итого		2,5																								

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания» включает тестирование, контрольную работу, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные работы, выявляющие степень сформированности умений и владений проводится в форме экзамена и защиты курсовой работы.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену:

Экзамен является неотъемлемой частью учебного процесса и призван закрепить и упорядочить знания обучающегося, полученные на занятиях и самостоятельно.

Сдачи экзамена предшествует работа обучающегося на лекционных, практических занятиях и самостоятельная работа по изучению предмета и подготовки домашних заданий.

Подготовка к экзамену осуществляется на основании методических рекомендаций по дисциплине и списка вопросов изучаемой дисциплины, конспектов лекций, учебников и учебных пособий, научных статей, информации среды интернет.

Экзамен проводится по билетам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа экзаменатор может задать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета обучающемуся дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты экзамена объявляются обучающемуся после окончания ответа в день сдачи.

Критерии оценки:

- на оценку **«отлично»** – обучающийся должен показать высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

- на оценку **«хорошо»** – обучающийся должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

- на оценку **«удовлетворительно»** – обучающийся должен показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

- на оценку **«неудовлетворительно»** – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Методические рекомендации по написанию и защите курсовой работы

Курсовой проект выполняется под руководством преподавателя, в процессе ее написания обучающийся развивает навыки к научной работе, закрепляя и одновременно расширяя знания, полученные при изучении курса «Основы проектирования предприятий общественного питания». При выполнении курсового проекта обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В процессе написания курсового проекта, обучающийся должен разобраться в теоретических вопросах избранной темы, самостоятельно проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

Показатели и критерии оценивания курсовой работы:

- на оценку **«отлично»** (5 баллов) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и

объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – задание преподавателя выполнено частично, в процессе защиты работы обучающийся допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – задание преподавателя выполнено частично, обучающийся не может воспроизвести и объяснить содержание, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.