



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания

Учебно-методического совета

от «26» сентября 2017г. № 1

Председатель УМС  Г.Л. Авагян



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2014 г.

**Б1.Б.16 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)  
«Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар  
2017

**Рецензенты:**

1. Авагян Ю.Г., к.т.н., доцент кафедры менеджмента 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 учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от «10» сентября 2017 г. № 2

Зав. КТП, к.э.н., доцент

  
(подпись)

С.Н. Диянова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
1.1 Цель дисциплин.....	4
1.2 Учебные задачи дисциплины .....	4
1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования) .....	4
1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы.....	5
1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	5
1.6 Формы контроля .....	8
1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	8
<b>II.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>9</b>
<b>III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>12</b>
<b>IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
4.1 Рекомендуемая литература.....	12
4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	14
4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	14
4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов) .....	15
<b>V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>17</b>
6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО.....	17
6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	18
6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО.....	18
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>22</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>23</b>

### Приложения:

1. Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения
2. Образец экзаменационного билета
3. 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.Б.16 «Проектирование предприятий общественного питания» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях 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 (ОПК-4, ПК-3, ПК-6).

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 (ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-5, ПК-17, ПК-27).

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 (ПК-8, ПК-17, ПК-18, ПК-25).

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	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ	
Объем дисциплины в часах	180	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	59,85	27,85
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	24
в том числе:		
лекции, в том числе интерактивные ( )	20	10
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )	36 (12)	14 (6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	0,5	0,5
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	120,15	152,15
в том числе:		
самостоятельная работа в семестре (СРС)	86,5	146,5
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	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 в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие профессиональные компетенции:

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию

В результате освоения компетенции **ОК-7** студент должен:

**1. Знать:** пути повышения своей квалификации и мастерства в основах проектной деятельности предприятия общественного питания.

**2. Уметь:** критически оценивать свои достоинства и недостатки в плане разработки проектов предприятий общественного питания.

**3. Владеть:** выбором средств развития достоинств и устранения недостатков в плане разработки компоновочных схем для предприятия общественного питания.

**ОК-8**– способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

В результате освоения компетенции **ОК-8** студент должен:

**1. Знать:** специфику социальной и профессиональной деятельности предприятий общественного питания.

**2. Уметь:** использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной деятельности предприятия общественного питания.

**3. Владеть:** знаниями в области требований к осуществлению полноценной социальной и профессиональной деятельности предприятия общественного питания.

**Вид деятельности:** производственно-технологическая.

**Профессиональные задачи:**

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

**ПК-2** - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

В результате освоения компетенции **ПК-2** студент должен:

**1. Знать:** пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

**2. Уметь:** управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области.

**3. Владеть:** современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.

**ПК-5**– способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате освоения компетенции **ПК-5** студент должен:

- 1. Знать:** методики расчета производственной мощности предприятия питания.
- 2. Уметь:** оценивать эффективность работы технологического оборудования.
- 3. Владеть:** знаниями в области планирования внедрения инноваций в производство.

**- научно-исследовательская деятельность**

Задачи: анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания, участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

**ПК-24** - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

В результате освоения компетенции **ПК-24** студент должен:

**Знать:** специфику и последовательность разработки фирменных (новых) блюд  
**Уметь:** осуществлять проработку новых блюд и внедрять их в массовое производство

**Владеть:** методикой и анализом результатов экспериментов в области расширения ассортимента политики предприятия общественного питания

**Вид деятельности:** проектная.

**Профессиональные задачи:**

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

**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:

- 1. Знать:** правила планировки и оснащения предприятий общественного питания.
- 2. Уметь:** подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания.
- 3. 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:

- 1. Знать:** правила и требования к проектированию предприятий питания.

**2. Уметь:** составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.

**3. 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:

**1. Знать:** правила проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

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

**3. Владеть:** способностью результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» в виде следующих работ: форумы, дискуссии, круглые столы, тесты.

Промежуточная аттестация проводится в 8 семестре–экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента 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 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	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
1	2	3	4	5
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.	ОК-7, ОК-8, ПК-2, ПК-5, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29	<b>Знать:</b> характеристику типового и индивидуального проектирования; состав и содержание проекта; функциональную структуру предприятий общественного питания как основу технологического проектирования. <b>Уметь:</b> осуществлять типовое и индивидуальное проектирование. <b>Владеть:</b> знаниями в области общих положений проектирования предприятий общественного питания.	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.	ОК-7, ОК-8, ПК-2, ПК-5, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29	<b>Знать:</b> технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение; принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. <b>Уметь:</b> осуществлять проектирование предприятий общественного питания различных типов. <b>Владеть:</b> принципами размещения предприятий общественного питания различных типов.	Интерактивная лекция, собеседование, практическое занятие (форум), тестирование, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4	5
<p>Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания</p>	<p>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.</p>	<p>ОК-7, ОК-8, ПК-2, ПК-5, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29</p>	<p><b>Знать:</b> правила расчета производственной программы предприятия; расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов; площади складских помещений; производственной программы цех; численности работников производства и зала; площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Методику технологического расчета и правила подбора оборудования.</p> <p><b>Уметь:</b> составлять производственную программу предприятия общественного питания; определять количество питающихся; определять количество блюд, реализуемых за день; составлять процентную разбивку блюд в ассортименте; производить расчет прочих продуктов; составлять графика почасовой реализации блюд; составлять график работы горячего цеха; рассчитывать и подбирать тепловое (варочное) оборудование; рассчитывать и подбирать жарочное и специальное тепловое оборудование; рассчитывать численность работников цеха; рассчитывать и подбирать немеханическое оборудование и площадь цеха. Осуществлять расчеты складской группы помещений.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой оценки технического уровня проектируемого предприятия.</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, практические занятия, дискуссия, круглый стол, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>
<p>Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением</p>	<p>Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.</p>	<p>ОК-7, ОК-8, ПК-2, ПК-5, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29</p>	<p><b>Знать:</b> классификацию помещений для приема и хранения продуктов; классификацию производственных помещений, помещений для потребителей и служебных, бытовых, технических, подсобных помещений.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять компоновку цехов и помещений предприятий общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> принципами, положенными в основу планировочных решений помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением.</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, практические занятия, дискуссия, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>

1	2	3	4	5
<p>Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания</p>	<p>Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.</p>	<p>ОК-7, ОК-8, ПК-2, ПК-5, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29</p>	<p><b>Знать:</b> общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания; особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения. <b>Уметь:</b> выбирать объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. <b>Владеть:</b> общими принципами объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов</p>
<p>Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)</p>	<p>Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории). Объемно-планировочные решения. Особенности интерьера. Генплан и фасад.</p>	<p>ОК-7, ОК-8, ПК-2, ПК-5, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29</p>	<p><b>Знать:</b> особенности интерьера, генплан и фасад предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории). <b>Уметь:</b> проектировать предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории). <b>Владеть:</b> правилами проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории).</p>	<p>Лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов</p>

### **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.

#### **3. Электронные методы обучения**

Обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей. В процессе освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» используются следующие электронные технологии:

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: [kaftpneu@mail.ru](mailto:kaftpneu@mail.ru)) консультации.

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

#### **4.1 Рекомендуемая литература**

##### **Основная литература:**

1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2010. – 247 с.
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=430289>
3. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.1. Механическое оборудование: учебн. для студ. высш. учебн. завед. / В.Д. Елхина, И.М. Ботов. – М.: Издат. центр «Академия», 2010. – 416с.
4. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.2. тепловое оборудование: учебн. для студ. высш. учебн. завед. / В.П. Кирпичников, И.М. Ботов. – М.: Издат. центр «Академия», 2010. – 496с.

##### **Нормативно-правовые документы:**

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

#### **Дополнительная литература:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
2. Дунец Е., Тамова М., Куликов И. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для бакалавров. - СПб Питер, Москва, 2012г. – 192 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415315>
4. Особенности проектирования предприятий общественного питания. Кукушкина Г.А., Дягилев Г.С. Научная статья в журнале «Строительство уникальных зданий и сооружений». - Издательство: Производственное, научно-исследовательское и проектно-конструкторское учреждение «Венчур» (Санкт-Петербург) 2012. № 4 (4). - 77-83 с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=18122194>
5. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами АУТОСАД. Учебник. Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. Издательство: Троицкий мост (ТИ) Санкт-Петербург, 2012 – 288с. (<http://elibrary.ru/item.asp?id=19620205>)

#### **4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. [www.eda.msk.ru](http://www.eda.msk.ru)
2. [www.lumch.ru](http://www.lumch.ru)
3. [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
4. [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
5. [www.foodserviceworld.cjm](http://www.foodserviceworld.cjm)
6. [www.restaurant.org](http://www.restaurant.org)
7. [www.cooking.ru](http://www.cooking.ru)
8. [www.pir.ru](http://www.pir.ru)
9. [www.restaurantowner.com](http://www.restaurantowner.com)
10. [www.rosinter.ru](http://www.rosinter.ru)
11. [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru)
12. [www.gurman.net](http://www.gurman.net)
13. [www.moshotel.com](http://www.moshotel.com)

### 4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
Word, Excel, Power Point, AutoCad, Интернет, облачные технологии	1-6

### 4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задание для организации самостоятельной работы представлено на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

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

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

#### **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, закусочные и т.д.).
2. Требования к расстановке оборудования в горячем цехе.
3. Требования к размещению горячего цеха в зависимости от мощности предприятия и цеха (при условии, что в предприятии несколько залов для приема пищи).

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.

#### **4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)**

- Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» обеспечена:
- библиотечным фондом филиала;
  - электронно-библиотечной системой «Znanium.com», режим доступа: <http://znanium.com>.
  - электронно-библиотечной системой «Elibrary.ru», режим доступа: <http://elibrary.ru>.
  - wi-fi;
  - сайтом «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова, режим доступа: <http://vrgteu.ru>.
  - программными продуктами: AutoCAD, операционная система XP, пакет программ Microsoft Office 2007;
  - мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);
  - учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования;
  - раздаточный материал: «Методическое пособие по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы», тестовые задания, карточки с ситуационными задачами.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа / контактные часы									Сам. работа, час, форма	Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Часы в электрон-ной форме обучения	КЭ, К а т э к	ИК, К а т			
	л е к ц и и	п р а к т и ч е с к и е з а н я т и я	л а б о р а т о р н ы е р а б о т ы	в с е г о	в т.ч.интерак- тивные формы обучения, формы /часы	п р а к т. з а н я т и я						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	2	-	4	-	Ф/2	-				15 Лит., Д., Т, С, Ф	<i>Доклад, тест, собеседование, форум</i>
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	4	2	-	6	ИЛ/2	Ф/2	-				14 Лит., Д., Т, С,Ф	<i>Доклад, тест, собеседование, форум</i>
Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	4	18	-	22	ИЛ/2	Д/4, КС/4	-				14 Лит., ИДЗ, Т,С, Д, КС, ЭЗ	<i>Проверка ИДЗ, тест, собеседование, дискуссия, круглый стол</i>
Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	4	10	-	14	ИЛ/2	Д/4	-				14 Лит., ПС, Т, ТК, С, Д	<i>Проверка ПС, тест, собеседование, дискуссия, контрольная работа №1 (тест)</i>



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	4	2	-	6	ИЛ/2	-	-			14 Лит., Т, С	Собеседование, тест
Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	2	2	-	4	-	-	-			15,5 Лит., ТК, С	Собеседование, контрольная работа №2
<b>Итого:</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>56</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>2,35</b>	<b>1,5</b>	<b>86,5</b>	
	-	-	-	-						<b>33,65</b>	<b>экзамен</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>56</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2,35</b>	<b>1,5</b>	<b>120,15</b>	<b>180</b>

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 3

Таблица 3

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
Д	Доклад
ИДЗ	Индивидуальное домашнее задание
ПС	План-схема
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю
ЭЗ	Выполнение заданий в электронной форме

Тематический план изучения дисциплины по заочной форме представлен в приложении А.

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства 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.

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

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

## **6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

## **6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **6.3.1 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.

Критерии оценки курсовой работы приведены в п.8.6 данной рабочей программы.

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

43. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов.
44. Цех обработки птицы и субпродуктов. Особенности проектирования.
45. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом.
46. Мясной цех. Особенности проектирования.
47. Способы расстановки оборудования в производственных цехах.
48. Производственные помещения. Технологические требования к проектированию, оборудование.
49. Перечислить составные части проекта.
50. Производственные помещения. Состав.
51. Классификация предприятий по степени централизации производства.
52. Состав и технологические требования к помещениям для приема и хранения продуктов.
53. Перечислить функциональные группы помещений предприятий питания
54. Индивидуальное проектирование.
55. Что является производственной программой столовой при промышленном предприятии.
56. Общие понятия о моделировании и анализе при проектировании объектов сервиса. Состав и содержание проектов.
57. Типовое проектирование.
58. Классификация оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.
59. Назначение и виды проектов.
60. Принципы составления расчетного меню.

Критерии оценки знаний студента по итогам промежуточной аттестации (экзамен) приведены в п.8.5 данной рабочей программы.

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

### **6.3.3 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 тестов для контроля знаний**

### **Задание 1**

Разработка проектно-технической документации предприятий общественного питания выполняется:

- А. в одну стадию;
- В. в две стадии.

### **Задание 2**

Разработать проект – это

1. составить производственную программу, рассчитать и подобрать оборудование, площади помещений, количество работников предприятия;
  2. определить состав и расположение помещений, подобрать соответствующие строительные материалы и конструкции, разработать фасады и интерьер;
  3. определить стоимость строительства и монтажа оборудования и изложить всё это на бумаге в виде расчётно-пояснительной записки, чертежей и необходимых к ним пояснений и обоснований.
- А. верно только 1 определение;
  - В. верно только 2 определение;
  - С. верно только 3 определение;
  - Д. верно и 1, и 2, и 3 определения.

### **Задание 3**

Проекты, предназначенные для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых, отвечающих высоким эксплуатационным требованиям экономичных проектов, – это:

- А. проекты для экспериментального строительства;
- В. индивидуальные проекты;
- С. типовые проекты;
- Д. проекты реконструкций.

## **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.

## **6.3.4 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».

## 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 по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» представлена в таблице 4:

Таблица 4

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, ситуационные задачи)	<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. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания, 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</i>

	<i>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**

### **8.1 Текущий контроль**

Виды текущего контроля в 8 семестре представлены в таблице 7:

Таблица 7

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

### **8.2 Критерии оценки заданий к практическим занятиям**

#### Собеседование

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

**4** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

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

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

### Тестирование

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

**4** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**3** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**2** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

### Контрольная работа (текущий контроль)

**5** 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,

**4** 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,

**3** 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,

**2** 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.

### Доклад

**5** выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию доклада (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

**4** выставляется студенту, если основные требования к докладу (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

**3** выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к докладу (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

### Индивидуальное домашнее задание

**5** выставляется студенту, если он полностью выполнил индивидуальное домашнее задание, подробно законспектировал задание,

**4** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 70%,

**3** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 50%,

**2** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 20%.



### План-схема

**5** выставляется студенту, если он полностью выполнил план-схему,

**4** выставляется студенту, если он выполнил план-схему на 70%,

**3** выставляется студенту, если он выполнил план-схему на 50%,

**2** выставляется студенту, если он выполнил план-схему на 20%.

### **8.3 Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

#### Форум

**5** 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,

**4** 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,

**3** 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,

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

#### Дискуссия

**5** 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,

**4** 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,

**3** 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,

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

#### Круглый стол

**5** 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,

**4** 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,

**3** 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,

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

### **8.4 Творческий рейтинг**

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 8.

Таблица 8

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	Составление технологических схем блюд с использованием программы AutoCad	5
Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	Планировочное решение выбранного и рассчитанного на практических занятиях предприятия общественного питания	5

### 8.5 Промежуточная аттестация

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» в 8 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и 1 задачу*.

Результат экзамена определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в день проведения экзамена.

Критерии оценивания:

**«Отлично»** - выставляется при условии глубоких и точных ответов на основные и дополнительные вопросы преподавателя, проявляется творческий подход к изложению вопросов, демонстрируется дискуссионность данной проблематики, речь студента должна быть логически обоснованной, правильной с точки зрения грамматики.

**«Хорошо»** - выставляется при условии полных ответов на основные и дополнительные вопросы, но допускаются отдельные неточности и отсутствие глубины ответов на некоторые дополнительные вопросы.

**«Удовлетворительно»** - выставляется при условии недостаточно полных ответов на основные и дополнительные вопросы, допущенных неточностях и ошибках, неглубоких ответах на дополнительные вопросы, нарушена логика изложения, ответы не всегда конкретны.

**«Неудовлетворительно»** - выставляется при поверхностных ответах на основные и дополнительные вопросы, незнание материала, допущенных существенных ошибок.

### 8.6 Курсовая работа

В период изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» студенты выполняют курсовую работу (таблица 9):

Таблица 9

Разделы курсовой работы	Максимальное количество баллов
содержательная часть	55
оформление и информационное сопровождение	20
защита	25
<b>Итого</b>	<b>100</b>



## Приложение А

Таблица А1 – Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Сам. работа, час, форма	Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Часы в элек. форме обучения	КЭ, Каттэк	ИК, Катт		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы обучения, формы /часы						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24 Лит., КР	<i>Курсовая работа</i>
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24 Лит., КР	<i>Курсовая работа</i>
Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	4	10	-	14	ИЛ/2	Д/8	-	-	-	24 Лит., Т,С,Д, КС,КР	<i>Тест, собеседование, дискуссия, круглый стол, курсовая работа</i>
Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	4	4	-	8	ИЛ/2	Д/4	-	-	-	25 Лит., Т,С,Д, КР	<i>Тест, собеседование, дискуссия, курсовая работа</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-			25 Лит., КР	Курсовая работа
Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	-	-	-	-	-	-	-			24,5 Лит., КР	Курсовая работа
<b>Итого:</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>2,35</b>	<b>1,5</b>	<b>146,5</b>	
										<b>5,65</b>	<i>экзамен</i>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2,35</b>	<b>1,5</b>	<b>152,15</b>	<b>180</b>

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ  
Торгово-экономический факультет  
**Кафедра торговли и общественного питания**

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

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № \_\_**  
**по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

1. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства
2. Способы расчета площадей помещений.
3. Задача.

Преподаватель, к.т.н, доцент

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.В. Ксенз

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент

\_\_\_\_\_

(подпись)

С.Н. Диянова

Утверждено на заседании кафедры Протокол от 10.09.2017 г. № 2

**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 организации ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И. Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС);или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт) <sup>2</sup>	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий	М.: Колос, 2010, 296с.	11	нет	х	21	0,5
2	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова.	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с.	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
3	Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.1. Механическое оборудование: учебн. для студ. высш. учебн. завед. / В.Д. Елхина, И.М. Ботов	М.: Издат. центр Академия», 2010. – 416с.	11	нет	х	21	0,5

<sup>1</sup>Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.

<sup>2</sup> При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература -0,25 экз на 1 студента.

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

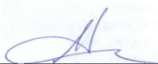
1	2	3	4	5	6	7	8
4	Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.2. тепловое оборудование: учебн. для студ. высш. учебн. завед. / В.П. Кирпичников, И.М. Ботов	М.: Издат. центр Академия», 2010. – 496с.	11	нет	x	21	0,5
<b>Всего</b>							2,5
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Дунец Е., Тамова М., Куликов И. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для бакалавров	СПб Питер, Москва, 2012г. – 192 с.	x	ЭБС. «Троицкий мост». - Режим доступа: <a href="http://www.trmost.com//">http://www.trmost.com//</a>	x	x	1
3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Особенности проектирования предприятий общественного питания. Кукушкина Г.А., Дягилев Г.С. Научная статья в журнале «Строительство уникальных зданий и сооружений». - Издательство: Производственное, научно-исследовательское и проектно-конструкторское учреждение	«Венчур» (Санкт-Петербург) 2012. № 4 (4). - 77-83 с.	x	да, ЭБС «Elibrary»	x	x	1
5	Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами АУТОСАD. Учебник. Г. М. Ястина, С. В. Несмелова	Санкт-Петербург, Издательство: Троицкий мост (ТИ), 2012 – 288с	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1



1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Всего</b>							1,0
<b>Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы</b>							
1	Справочно-правовая система «Консультант-плюс»	система	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>				
2	Справочно-правовая система «Гарант»	система	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>				

Преподаватель  М.В. Ксенз  
(подпись, дата)

Зав. кафедрой  С.Н. Диянова  
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО  
Зав. библиотекой  Е.Н. Редько  
(подпись, дата)