

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.11
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	6						
Часов по РУП	216						
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты		Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)	
	5			5			
	№№ курса						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам					6		6
Лекции					4		4
Лабораторные					0		0
Практические					4		4
Курсовой проект					1,5		1,5
Промежуточная аттестация					0,35		0,35
Контактная работа					9,85		9,85
Сам. работа					197,5		197,5
Контроль					8,65		8,65
Итого					216		216

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова

(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.В.11 Проектирование предприятий общественного питания
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – освоение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области организации проектирования предприятий общественного питания.

Задачи:

1. Приобрести навыки в разработке объемно-планировочных решений предприятий общественного питания, работе с проектно-технической документацией.
2. Овладеть методами выполнения технологических расчетов, принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению оборудования.
3. Сформировать готовности применения профессиональных знаний в области проектирования предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 Вариативная часть, обязательные дисциплины.

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по	Знать: нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; технику

<p>проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>	<p>безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования.</p> <p>Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы оборудования; организовать документооборот по производству на предприятии питания.</p> <p>Владеть: навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания; современными информационными технологиями.</p>
<p>- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)</p>	<p>Знать: расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; номенклатуру основных типов предприятий питания; общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий питания.</p> <p>Уметь: дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания; производить расчеты и определять потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании; осуществлять привязку проектов к конкретной площадке.</p> <p>Владеть: методами проведения расчетов полезной и общей площадей помещений; навыками объемного изображения производственных цехов расстановкой и привязкой технологического оборудования; навыками проведения проектных работ предприятия; навыками оценки проектной документации в соответствии с требованиями СНиП.</p>
<p>-готовность вести переговоры с</p>	<p>Знать: способы рационального использования сырьевых,</p>

<p>проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)</p>	<p>энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>современными информационными технологиями.</p>

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, Модуль	Подраздел, тема
<p>Модуль 1. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.</p>	<p>Тема 1.1 Организация проектирования; цели, задачи и связь с другими дисциплинами; основные направления в проектировании; состав и содержание проекта; типовое, индивидуальное, экспериментальное проектирование; стадии проектирования</p>
	<p>Тема 1.2 Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования</p>
	<p>Тема 1.3 Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.</p>
	<p>Темы 1.4 Нормативные документы: расчетные нормативы проектирования; принципы размещения различных типов предприятий общественного питания; технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО).</p>
<p>Модуль 2 Технологические расчеты проектирования предприятий общественного питания</p>	<p>Тема 2.1 Порядок выполнения технологических расчетов. Разработка производственной программы предприятия; определение числа потребителей, определение количества блюд, составление расчетного меню, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для расчетного меню</p>
	<p>Тема 2.2 Расчет площадей складских помещений по нормативным данным и по удельной нагрузке на 1 м². Расчет площадей складских помещений, площадей помещений производственных, торговых, служебных, бытовых, технических.</p>
	<p>Тема 2.3 Производственная программа и режим работы предприятия. Производственная программа заготовочных цехов: мясо - рыбного, овощного, Производственная программа доготовочных цехов: холодного, горячего, мучного. Реализация блюд в зале по часам работы предприятия Расчет численности работников производства на основании производственной программы.</p>
	<p>Тема 2.4 Расчет и подбор количества единиц технологического оборудования: механического, холодильного, теплового, вспомогательного, раздаточного; определение Расчет площадей производственных помещений</p>
	<p>Тема 2.5 Расчет площадей торговых, служебных, бытовых и технических помещений. Расчет численности работников торговой группы</p>

Модуль 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно- планировочные решения предприятий общественного питания.	Тема 3.1 Планировочное решение помещений с их функциональным назначением: складских, производственных, торговых, административно-бытовых, технических.
	Тема 3.2 Требования к размещению оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования.
	Тема 3.3 Объемно-планировочные решения предприятий: доготовочных, заготовочных в отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданиях предприятий общественного питания Основные направления реконструкции технического перевооружения действующих предприятий общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 6 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) «Проектирование предприятий общественного питания»

(наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 5

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе мая литература (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной форме	Формы проведения лекций, лабораторных, практических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекции	лабораторных	практических							
Модуль 1. Введение. Общие положения проектировани я предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Тема1.1 Организация проектирования; цели, задачи и связь с другими дисциплинами; основные направления в проектировании; состав и содержание проекта; типовое, индивидуальное, экспериментальное проектирование; стадии проектирования	2				Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	15	Изучение материала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежу точный тест № 1	[1], [2], [3]
	Тема 1.2 Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий					Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	15	Изучение материала по теме посредством электронных	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-	Промежу точный тест № 1	[3], [2]

	общественного питания как основа проектирования.						учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	методическое и информационное обеспечение дисциплины.			
	Тема 1.3 Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	2		2		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	15	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[3], [2]
	Темы 1.4 Нормативные документы: расчетные нормативы проектирования; принципы размещения различных типов предприятий					Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное	Промежуточный тест № 1	[1], [2], [3]

	общественного питания; техничко-экономическое обоснование проекта (ТЭО).							материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	обеспечение дисциплины.		
Модуль 2 Технологическ ие расчеты проектировани я предприятий общественного питания	Тема 2.1 Порядок выполнения технологических расчетов. Разработка производственной программы предприятия; определение числа потребителей, определение количества блюд, составление расчетного меню, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для расчетного меню	2		2		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежу точный тест № 2	[1], [2], [3]
	Тема 2.2 Расчет площадей складских помещений по нормативным данным и по удельной нагрузке на 1 м ² . Расчет площадей складских помещений, площадей помещений производственных, торговых, служебных,			2		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, размещенных в	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежу точный тест № 2	[1],[2]

	бытовых, технических.						обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
	Тема 2.3 Производственная программа и режим работы предприятия. Производственная программа заготовочных цехов: мясо - рыбного, овощного, Производственная программа доготовочных цехов: холодного, горячего, мучного. Реализация блюд в зале по часам работы предприятия Расчет численности работников производства на основании производственной программы.	2		2	Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[1], [3]
	Тема 2.4 Расчет и подбор количества единиц технологического оборудования: механического, холодильного, теплового, вспомогательного, раздаточного; определение площадей	2		2	Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[3],[2]

	производственных помещений							использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
	Тема 2.5 Расчет площадей торговых, служебных, бытовых и технических помещений. Расчет численности работников торговой группы					Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[1], [2], [3]
Модуль 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий	Тема 3.1 Планировочное решение помещений с их функциональным назначением: складских, производственных, торговых, административно-бытовых, технических.			2		Изучение темы и выполнения задания с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера,	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Курсовой проект	[1], [2], [3]

общественного питания.								подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
	Тема 3.2 Требования к размещению оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования.					Изучение темы с курса консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Курсовой проект	[1], [2], [3]
	Тема 3.3 Объемно-планировочные решения предприятий: доготовочных, заготовочных в отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданиях предприятий общественного питания Основные направления реконструкции технического перевооружения действующих предприятий					Изучение темы с курса консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Курсовой проект	[1],[3]

	общественного питания.							Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
	Выполнение курсового проекта						62,5	Выполнение заданий по курсовому проекту	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины	Курсовой проект	
Итого часов		10		12			197,5				
КП							1,5				
Контроль							8,65				
ПА							0,35				
Итого:		216									

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Промежуточное тестирование 1-4 по соответствующим темам	Допускаются все	Максимальное количество баллов 20 (за каждый тест от 0 до 5 баллов), баллы начисляются пропорционально правильным ответам
Итоговое тестирование		Максимальное количество баллов 40, баллы начисляются пропорционально правильным ответам

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Экзамен (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов	отлично
		Текущий рейтинг составляет 70-84 балла	хорошо
		Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов	удовлетворительно
		Текущий рейтинг составляет 0-54 балла	неудовлетворительно

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Оценки	Критерии и нормы оценки
«отлично» выставляется студенту, если студент набрал 85-100 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.	Теоретическая часть курсовой работы содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Приводятся примеры. Имеется качественный иллюстрационный материал. В работе представлены количественные и качественные показатели. Расчетная часть сделана правильно.
«хорошо» выставляется студенту, если студент набрал 70-84 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.	Теоретическая часть курсовой работы содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Приводятся примеры. Имеется качественный иллюстрационный материал. В работе представлены количественные и качественные показатели. Расчетная часть сделана правильно.
«удовлетворительно» выставляется студенту, если студент набрал 55-69 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.	Теоретическая часть курсовой работы содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Расчетная часть сделана правильно.
«неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент набрал 0-54 балла по итогу изучения дисциплины в семестре.	Теоретический материал содержит недостаточный объем материалов в соответствии с заданием.

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

№ п/п	Темы
1	Проект овощного цеха столовой на 100 мест
2	Проект мясо-рыбного цеха ресторана на 180 мест
3	Проект холодного цеха столовой на 150 мест
4	Проект кондитерского цеха ресторана по выпуску 3000 изделий в смену
5	Проект горячего цеха столовой на 170 мест
6	Проект горячего цеха ресторана на 100 мест
7	Проект холодного цеха столовой на 150 мест
8	Проект мясо-рыбного цеха ресторана на 80 мест
9	Проект кондитерского цеха ресторана по выпуску 3000 изделий в смену

	смену
10	Проект холодного цеха ресторана на 150 мест
11	Проект горячего цеха диетической столовой на 100 мест
12	Проект горячего цеха школьной столовой на 100 мест
13	Проект горячего цеха кафе на 70 мест
14	Проект цеха доработки полуфабрикатов кафе на 120 мест
15	Проект холодного цеха кафе на 80 мест
16	Проект мясо-рыбного цеха диетической столовой на 170 мест.
17	Проект кондитерского цеха кафе по выпуску 2000 изделий в смену
18	Проект горячего цеха столовой при промышленном предприятии на 200 мест
19	Проект холодного цеха столовой при промышленном предприятии 150 мест
20	Проект мучного цеха столовой при промышленном предприятии по выпуску 5000 изделий в смену
21	Проект горячего цеха студенческой столовой на 170 мест
22	Проект мясо-рыбного цеха студенческой столовой на 200 мест
23	Проект горячего цеха ресторана на 200 мест
24	Проект овощного цеха столовой на 250 мест

8. Вопросы к экзамену

№ п/п	Вопросы
1	Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации.
2	Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
3	Типы предприятий в соответствии с ГОСТ
4	Основные функции предприятий общественного питания
5	Дать характеристику основным группам помещений предприятий общественного питания
6	Как подразделяются предприятия по характеру производства
7	Дайте характеристику заготовочным предприятиям
8	Чем отличается структура заготовочного предприятия от доготовочного
9	Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
10	Структура доготовочного предприятия
11	Разработка графика работы горячего цеха.
12	Состав производственных помещений универсального предприятия
13	По каким направлениям развивается предметная специализация

14	На основании каких документов осуществляется проектирование нового строительства предприятия питания
15	Какие этапы включает разработка проектной документации
16	Какие сведения должно содержать задание на проектирование
17	Что такое ТЭО
18	Из каких частей состоит проектная документация
19	Типы проектов их преимущества и недостатки
20	Группы функциональных помещений предприятий питания в соответствии с технологическим процессом
21	Группа подсобных помещений предприятий питания
22	Что определяет сметная документация. Виды смет
23	Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
24	Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
25	Технико-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
26	Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
27	Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
28	Методика расчета объема котлов для варки ненабухающих продуктов.
29	Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
30	Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
31	Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
32	Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
33	Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
34	Методика расчета оборудования для выпекания изделий.
35	Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
36	Методика расчета численности заготовочных цехов.
37	Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.
38	Методика расчета производственных столов.
39	Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха,

	оборудование и его расстановка.
40	Методика расчета производственных моечных ванн.
41	Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
42	Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
43	Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
44	Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
45	Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.
46	Методика расчета пекарских шкафов.
47	Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
48	Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
49	Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.
50	Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
51	Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
52	Методика расчета механизированных поточных линий для овощного цеха.
53	Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
54	Методика расчета машин для резки хлеба.
55	Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.
56	Методика расчета и подбора оборотной тары и инвентаря для кондитерского цеха (лотки, противни, формы).
57	Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
58	Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.
59	Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
60	Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.
61	Методика расчета складского оборудования (стеллажи, подтоварники, лари).

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	ПК-27, ПК-28, ПК-29	Промежуточный тест 1 итоговый тест
2	Модуль 2 Технологические расчеты проектирования предприятий общественного питания	ПК-27, ПК-28, ПК-29	Промежуточный тест 2, промежуточный тест 3, задания, проверяемые вручную, итоговый тест
3	Модуль 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	ПК-27, ПК-28, ПК-29	Тест 4, КП, задания, проверяемые вручную итоговый тест

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

9.2.1. Тестовые задания

ТЕСТ 1

1. Функция свойственная только предприятию общественного питания:
 - о снабжения
 - о организация потребления
 - о производства
 - о реализация
2. К основным задачам предприятий общественного питания относят:
 - о социальные, экономические
 - о социальные, развлекательные
 - о экономические, эстетические
 - о экономические юридически

3. Ресторан в нормативных документах определяется как:
- о предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий
 - о предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв
 - о предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления
 - о предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано
4. Бар в нормативных документах определяется как
- о предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары
 - о предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано
 - о предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления
 - о предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков
5. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:
- о результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга
 - о услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом
 - о услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте

- о услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов
6. К функциям предприятий общественного питания НЕ относят:
- о разработку и производство новых видов алкогольной продукции
 - о производство кулинарной продукции
 - о реализация кулинарной продукции
 - о организация потребления кулинарной продукции
7. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции, НЕ учитывают следующие факторы:
- о его географическое положение
 - о техническую оснащенность предприятия, его материальную базу
 - о оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров
 - о методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии
 - о квалификацию персонала
8. В соответствии с ГОСТ к типам предприятий общественного питания относят:
- о ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная
 - о ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная
 - о ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет
 - о ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная
9. Тип предприятия ОП, в меню которого в соответствии с «Правилами оказания услуг» обязательны фирменные блюда:
- о Ресторан
 - о Столовая
 - о Закусочная
 - о Пиццерия
10. Доготовочные предприятия ОП – это предприятия:
- о изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных и других предприятий и реализующие её в собственных залах
 - о изготавливающие продукцию из сырья и реализующие её по договорам другим предприятиям
 - о получающие по договорам готовую продукцию и реализующие её в собственных залах
11. По уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП классифицируются на:
- о классы

- о категории
- о группы
- о типы

12. В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия ОП классифицируют на: общедоступные и:

- о обслуживающие определенный контингент
- о общественные
- о специальные
- о обособленные

13. Структура заготовочного предприятия ОП отличается от доготовочного наличием:

- о экспедиции
- о технических помещений
- о производственных помещений
- о складских помещений

14. Торговое помещение предприятия ОП, которое НЕ обязательно в кафе:

- о аванзал
- о зал банкетный
- о зал для посетителей
- о вестибюль

15. Аванзал – это место для

- о встречи и отдыха
- о приема пищи
- о спорта
- о танцев

16. По характеру производства предприятия общественного питания делятся на:

- о заготовочные, доготовочные, раздаточные, с полным циклом
- о заготовочные, доготовочные, с полным циклом
- о Заготовочные, раздаточные, с полным циклом
- о заготовочные, доготовочные, с полным циклом

17. В основу классификации предприятий общественного питания положены признаки:

- о характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность предприятия, время функционирования, месторасположение предприятия

- о характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, способ реализации, сезонность
- о характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность предприятия, способ реализации
- о характер производства, мощность, время функционирования, сезонность

18. Ширина коридоров, соединяющих склады

1,0-1,2

- о 2,0-2,2
- о 1,3-1,8
- о 0,8-1,0

19. Входной поток на складе означает

- о проверку качества и количества прибывшего груза
- о размещение на хранение
- о перемещение внутри склада
- о погрузку на транспорт

Критерии оценки:

Максимальное количество баллов 20 (за каждый тест от 0 до 5 баллов),
баллы начисляются пропорционально правильным ответам

9.2.2. Типовые практические работы

Задание № 1 Техничко-экономическое обоснование проекта.

Задание 2 № 2 – Определение количества потребителей, разработка производственной программы за предприятия (по заданию преподавателя)

Задание № 3 – Расчет складской группы помещений предприятия

Задание № 4 - Расчет численности работников производственных цехов

Задание № 5 – Расчет технологического оборудования для производственных цехов

Задание № 6 – Выполнение компоновочного решения производственного цеха

Критерий оценки:

Задания не оцениваются, но способствуют лучшему усвоению теоретического материала

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов – 2-е изд., перераб. и доп. –Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017.- 480 с. - ISBN 978-5-8199-0776-4.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Озерова Т. С. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2018. - 51 с. - Библиогр.: с. 51. - ISBN 978-5-8259-1203-5.	Учебно-методическое пособие	Репозиторий ТГУ

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.

фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Василенко З. В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]	учебное пособие	ЭБС

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
	: учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. - Минск : Выш. шк., 2013. - 303 с.- ISBN 978-985-06-2209-9.		"IPRbooks"
2	Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : механическое и тепловое оборудование : учеб. пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - Изд. 4-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 156 с.-ISBN 978-5-8114-1754-4.	учеб. пособие	ЭБС «Лань»
3	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9.	практикум	ЭБС "ZNANIUM.COM"

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

(подпись)

А.М. Асаева
(И.О. Фамилия)

«_____» _____ 20____ г.
МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022
4	КОМПАС-3D v 18	контракт № 1198 от 18.11.2019, срок действия – бессрочно
5	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ».	договор № 931 от 23.09.2021, срок действия – до 27.09.2022

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория	Экран телевизионный, ширма, прожектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16В, позиция по ТП № 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16