

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**Б1.В.04**

(индекс дисциплины)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Проектирование предприятий общественного питания**

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Организация и управление предприятиями индустрии питания

Форма обучения: заочная

Год набора: 2022

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр	10	Итого
Форма контроля	КП, зачет	
Вид занятий		
Лекции	4	<b>4</b>
Лабораторные	–	–
Практические	4	<b>4</b>
Руководство: курсовые проекты	1,5	<b>1,5</b>
Промежуточная аттестация	0,25	<b>0,25</b>
Контактная работа	9,75	<b>9,75</b>
Самостоятельная работа	130,5	<b>130,5</b>
Контроль	3,75	<b>3,75</b>
<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

**Рецензирование рабочей программы дисциплины:**

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

---

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2027 г.**

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

---

(протокол заседания № 1 от «31» августа 2021 г.).

## 1. Цель освоения дисциплины

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

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технологические процессы производства продукции общественного питания», «Производственная практика (технологическая практика)», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)», выполнение выпускной квалификационной работы.

## 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-3 Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	ПК-3.1. Производит технологические расчеты по проектированию предприятий общественного питания	Знать: основные расчеты по производству и реконструкции предприятий ОП
		Уметь: проводить технологические расчеты по проектированию предприятий питания.
		Владеть: навыками разработки проектной документации
	ПК-3.2. Выполняет объемно-планировочное решение предприятия с применением систем автоматизированного программного обеспечения	Знать: принципы выполнения компоновочных решений предприятий общественного питания с учетом автоматизированного программного обеспечения
		Уметь: выполнять компоновочные решения участков, цехов и предприятий питания с учетом автоматизированного программного обеспечения
		Владеть: навыками использования автоматизированного программного обеспечения для выполнения объемно-компоновочного решения

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### семестр

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Лек 1	Организация проектирования; цели, задачи и связь с другими дисциплинами; основные направления в проектировании; состав и содержание проекта; типовое, индивидуальное, экспериментальное проектирование; стадии проектирования	10	1	5	-	Промежуточный тест
	Пр3 1	Расчет площадей складских помещений по нормативным данным и по удельной нагрузке на 1 м <sup>2</sup> .	10	1	10	-	Отчет по практической работе
	Лек2	Расчет и подбор количества единиц технологического оборудования: механического, холодильного, теплового, вспомогательного, раздаточного оборудования. Расчет площадей производственных помещений	10	1	5	-	Промежуточный тест
	Пр3 2	Расчет теплового оборудования для варки бульонов и супов	10	1	10	-	Отчет по практической работе
Модуль 2 Технологические расчеты проектирования предприятий общественного питания	Лек 3	Планировочное решение помещений с их функциональным назначением: складских, производственных, торговых, административно-бытовых, технических помещений.	10	1	5	-	Промежуточный тест
	Пр 3 3	Расчет и подбор количества единиц технологического оборудования, вспомогательного, раздаточного оборудования. Расчет площадей данных помещений	10	1	10	-	Отчет по практической работе

Модуль 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно- планировочные решения предприятий общественного питания.	Лек 4	Планировочное решение помещений с их функциональным назначением: складских, производственных, торговых, административно-бытовых, технических помещений.	10	1	5	-	Промежуточный тест
	Пр3 4	Требования к размещению оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования	10	1	10	-	Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к практическим работам. Выполнение курсового проекта	10	130,5		-	Курсовой проект
	КП	Курсовой проект	10	1,5	(100)		Пояснительная записка курсового проекта, чертеж
	ПА	Промежуточная аттестация	10	0,25	40		
	Контроль	Контроль	10	3,75			Итоговый тест
<b>Итого:</b>				<b>144</b>	<b>100</b>		

## 5. Образовательные технологии

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

## 6. Методические указания по освоению дисциплины

При подготовке к промежуточным тестам по темам курса и выполнению заданий студенту необходимо тщательно изучить материалы курса, предлагаемую учебную основную и дополнительную литературу, при необходимости задать вопросы преподавателю на форуме.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, Интернет-ресурсами.

***Отчеты по практическим занятиям должны содержать:***

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

***Курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»***

состоит из пояснительной записки объемом от 20 до 30 страниц стандартного печатного текста (параметры страницы, абзаца, шрифта должны быть следующими: ориентация страницы – книжная; должны соблюдаться следующие размеры полей - правое не менее 10 мм, верхнее и нижнее не менее 20 мм, левое не менее 30 мм; абзац – отступ 1,25 см; текст распределен по ширине; интервал – 1,5; шрифт – TimesNewRoman, обычный, 14 кегль (размер), цвет – текстовых символов – черный) и графической части (2 чертежа формата А1). Оригинальность текста должна быть не менее 50%. Ниже приведены содержание и порядок оформления.

- Титульный
- Задание на проектирование
- СОДЕРЖАНИЕ
- ВВЕДЕНИЕ
- Основная часть (разделы, главы работы, например, разработка производственной программы предприятия (цеха). расчет количества потребителей, распределение блюд по группам, расчет численности работников, расчет и подбор технологического оборудования и т.п.).
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ (выводы и предложения).
- СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

Графическая часть курсового проекта выполняется в программе КОМПАС,

Графическая часть курсового проекта содержит 1 чертеж: Монтажная привязка оборудования горячего цеха

## 7. Оценочные средства

### 7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
10	ПК-3.1. Производит технологические расчеты по проектированию предприятий общественного питания ПК-3.2 Выполняет объемно-планировочное решение предприятия с применением систем автоматизированного программного обеспечения	Отчет по практическим работам КП – расчетная часть Промежуточные тесты Вопросы к зачету Итоговый тест

### 7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

#### 7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

#### ТЕСТ 1

1. Основные функции предприятий общественного питания – это:

- о социальные, экономические
- о социальные, развлекательные
- о экономические, эстетические
- о экономические, юридические

2. Назовите группы помещений предприятий общественного питания

- ☐ производственная
- ☐ торговая
- ☐ административно-бытовая
- ☐ складская
- ☐ хозяйственная

3. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- о холодный
- о мясной
- о рыбный
- о овощной

4. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

- о доработки полуфабрикатов
- о холодном
- о овощном

о горячем

5.Проектирование нового строительства осуществляется на основании решений

- ☐ ТЭО
- ☐ ТЭР
- ☐ ТИР
- ☐ НИР

6. В ТЭО (технико-экономическом обосновании или расчетах) приводят

- о сметную стоимость строительства
- о стоимость сырья
- о стоимость рекламы
- стоимость маркетинговых исследований

7. Изыскания, проводимые на предпроектном этапе можно подразделить на:

- ☐ технические
- ☐ экономические
- ☐ юридические
- ☐ организационные

8. Проекты, предназначенные для проверки в реальных условиях возможности внедрения их в массовое строительство называются:

- о типовыми
- о экспериментальными
- о индивидуальными
- о проектами реконструкции

9.Заготовочные предприятия выпускающие готовую продукцию и мучные кондитерские изделия имеют в своем составе цеха:

- ☐ кулинарный
- ☐ мучной кондитерский
- ☐ горячий
- ☐ холодный

10.Предприятия с полным технологическим циклом имеют следующий состав производственных помещений

- ☐ мясо-рыбный цех
- ☐ овощной цех



- ☐ цех доработки полуфабрикатов
- ☐ горячий цех
- ☐ холодный цех

11. В целом проект состоит из:

- ☐ пояснительной записки, расчетов
- ☐ чертежей
- ☐ сметной документации
- ☐ отзывов на проект

12. При обосновании технической возможности строительства необходимо учитывать:

- ☐ возможность отведения участка под строительство при соблюдении требований охраны окружающей среды
- ☐ возможность подключения к источникам электроэнергии
- ☐ возможность подключения к источникам водоснабжения и канализации
- ☐ возможность определять форму собственности предприятия

13. При единовременном пассажиропотоке 2000 человек, в аэропорте, норматив мест в зале ресторана составляет:

- ☐ 150
- ☐ 50
- ☐ 100
- ☐ 200

14. В буфете при общепите 1000 человек выделяют отдельное помещение:

- ☐ моечную столовой посуды
- ☐ моечную кухонной посуды
- ☐ моечную тары
- ☐ помещение для обработки и мойки яиц

15. При разработке производственной программы предприятий общественного питания используют следующие нормативные документы

- ☐ ТУ
- ☐ ТИ
- ☐ ОСТы
- ☐ Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
- ☐ МУ

16. Порядок написания супов меню начинается с

- o прозрачных
- o заправочных
- o супов пюре
- o молочных супов
- o холодных супов

☐ 17. Для определения площади складского помещения по удельной нагрузке на  $1\text{ м}^2$  грузовой площади пола необходимы следующие данные:

- ☐ Суточный запас данного вида сырья
- ☐ срок годности
- ☐ значение удельной нагрузки данного продукта на один  $\text{м}^2$  площади пола
- ☐ коэффициент увеличения площади помещения
- ☐ коэффициент, учитывающий массу тары

18. . Определить количество блюд, реализуемых за период с 14-15 часов, если общее количество данных блюд за день составляет  $N_d = 400$  порций, а коэффициент пересчета

$K_q = 0,11$

- o 44 порции
- o 55 порции
- o 47 порции
- o 57 порции

19. По какой формуле определяется количество работников доготовочных предприятий:

- o  $N_1 = n \cdot t / 3600 \cdot T \cdot \lambda$
- o  $N_1 = G \cdot N$
- o  $N_1 = n \cdot t / 3600 \cdot K \cdot \lambda$
- o  $N_1 = T \cdot N$

20. Объемная плотность продукта рассчитывается по формуле:

- o  $V_{\text{прод.}} = G \cdot \rho$ , где  $G$ -масса продукта, кг;  $\rho$  -объемная плотность продукта  $\text{кг/дм}^3$
- o  $V_{\text{прод.}} = G / \rho$  где  $G$ -масса продукта, кг;  $\rho$  -объемная плотность продукта  $\text{кг/дм}^3$
- o  $V_{\text{прод.}} = G - \rho$ , где  $G$ -масса продукта, кг;  $\rho$  -объемная плотность продукта  $\text{кг/дм}^3$
- o  $V_{\text{прод.}} = G + \rho$ , где  $G$ -масса продукта, кг;  $\rho$  -объемная плотность продукта  $\text{кг/дм}^3$

21. Объем пищеварочных котлов для варки в вторых горячих блюд -набухающих продуктов определяется по формуле:

- o  $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}}$
- o  $V = V_{\text{прод.}} - V_{\text{воды}}$
- o  $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}} + V_{\text{пром}}$
- o  $V = 1,5V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}}$

22. Для расчета производственных столов необходимо знать:

- ☐ Количество, одновременно работающих в цехе, чел -N
- ☐ Длину рабочего места на одного работника- 1 м
- ☐ Площадь на одного работника- f м<sup>2</sup>
- ☐ оборачиваемость рабочего места -□

### Критерии оценки:

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего модуля по разделам пропорционально правильным ответам

#### 7.2.2. Кейс-задания

*(наименование оценочного средства)*

##### Задание 1:

- Рассчитать количество потребителей городского ресторана на 75 посадочных мест. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы ресторана с 10-24 часов.
- Рассчитать количество потребителей городского ресторана на 100 посадочных мест, с организацией бизнес-ланча. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы ресторана с 10-24. Бизнес-ланч с 12-16 часов
- Рассчитать количество потребителей ресторана при гостинице на 120 посадочных мест. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы ресторана с 10-24. Завтрак 7-30-10 00
- Рассчитать количество потребителей столовой при учреждении на 80 посадочных мест. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы столовой с 9-17.
- Рассчитать количество потребителей общедоступной столовой на 100 посадочных мест. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы столовой с 9-20

##### Задание 2:

- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа. для городского ресторана на 75 посадочных мест.
- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа для городского ресторана на 100 посадочных мест, с организацией бизнес-ланча.
- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа для ресторана при гостинице на 120 посадочных мест

- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа для столовой при учреждении на 80 посадочных мест,
- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа для общедоступной столовой на 100 посадочных мест.

### **Кейс задание 3:**

- Произвести расчет и подбор технологического оборудования по данным преподавателя

### **Кейс задание 4:**

- Выполнить объемно-компоновочное решение цеха по заданию преподавателя

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент исчерпывающе, логически и аргументировано излагает материал по теме задания; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует логичность и доказательность изложения материала по теме задания, но допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий; в ответах на дополнительные вопросы имеются незначительные ошибки.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент поверхностно раскрывает материал по теме задания, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не раскрыл материал по теме задания

## **7.2.3. Практические работы**

*(наименование оценочного средства)*

### **Типовые практические работы 10 семестр**

Практическая работа № 1 Расчет площадей складских помещений по нормативным данным и по удельной нагрузке на 1 м<sup>2</sup>.

Практическая работа № 2 Расчет и подбор технологического оборудования для производственных цехов

Практическая работа № 3 Расчет и подбор количества единиц технологического, вспомогательного, раздаточного оборудования. Расчет площадей данных помещений

Практическая работа № 4 Расчет и подбор технологического оборудования. Выполнение монтажной привязки оборудования цехов.

### **Критерий оценки:**

оценка «защищено» выставляется студенту, если студент выполнил практическую работу и правильно оформил отчет

оценка «не защищено» выставляется студенту, если студент не выполнил практическую работу или неправильно выполнил задания

## 7.2.4. Курсовой проект

(наименование оценочного средства)

### Типовые примеры заданий

№ 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
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

### Краткое описание и регламент выполнения

Курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» состоит из пояснительной записки объемом от 15 до 20 страниц стандартного печатного текста (параметры страницы, абзаца, шрифта должны быть следующими: ориентация страницы – книжная; должны соблюдаться следующие размеры полей - правое не менее 10 мм, верхнее и нижнее не менее 20 мм, левое не менее 30 мм; абзац – отступ 1,25 см; текст распределен по ширине; интервал – 1,5; шрифт – TimesNewRoman, обычный, 14 кегль (размер), цвет – текстовых символов – черный)

Оригинальность текста должна быть не менее 50%. Ниже приведены содержание и порядок оформления.

- Титульный
- Задание на курсовой проект
- СОДЕРЖАНИЕ
- ВВЕДЕНИЕ

- ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (разделы, главы работы, например, разработка производственной программы, организация снабжения и складского хозяйства, характеристика структуры предприятия т.п.)
- РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ. (включает основные показатели работы предприятия: расчет количества потребителей, расчет количества, реализуемых блюд, расчет сырья для выполнения производственной программы и т.д.)
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ (выводы и предложения).
- СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

### Критерии оценки

Оценки	Критерии и нормы оценки
«отлично» 85-100 баллов	Тема раскрыта в полном объеме, в соответствии с требованиями программы. Все технологические расчеты выполнены точно, правильно. Текст материала изложен грамотно, последовательно. При выполнении работы используется нормативно-технологическая документация. План цеха с расстановкой оборудования выполнен в соответствии с требованиями СанПиН, ГОСТ, СНИП.
«хорошо» 70-84 баллов	Тема раскрыта в полном объеме в соответствии с требованиями программы. Допущены небольшие ошибки в технологических расчетах. Текст материала изложен грамотно, последовательно. При выполнении работы используется нормативно-технологическая документация. План цеха с расстановкой оборудования выполнен в соответствии с требованиями СанПиН, ГОСТ, СНИП.
«удовлетворительно» 55-69 баллов	Тема раскрыта недостаточно полно. Допущены ошибки в технологических расчетах. Нарушена последовательность в изложении текста. План цеха с расстановкой оборудования выполнен с нарушением требований СанПиН, ГОСТ, СНИП или не выполнен.
«неудовлетворительно» 0-54 баллов	Тема не раскрыта. Допущено много ошибок в технологических расчетах. Нарушена последовательность в изложении текста. План цеха с расстановкой не выполнен.

### 7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

#### 7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации (зачет)

№ 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 дшовощного 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).
62.	Общие принципы объемно-планировочных решений ПОП
63.	Особенности проектирования предприятий общественного питания , расположенных в зданиях различного назначения
64.	Объемно- планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий ПОП
65.	Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях
66.	Дать характеристику основным группам помещений предприятий общественного питания
67.	Как подразделяются предприятия по характеру производства
68.	Дайте характеристику заготовочным предприятиям
69.	Чем отличается структура заготовочного предприятия от доготовочного
70.	Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
71.	Структура доготовочного предприятия
72.	. Проектирование предприятий при санаториях и домах отдыха
73.	Состав производственных помещений универсального предприятия



74.	По каким направлениям развивается предметная специализация
75.	На основании каких документов осуществляется проектирование нового строительства предприятий питания
76.	Проектирование предприятий при зрелищных и спортивных сооружениях
77.	Проектирование предприятий при учебных заведениях
78.	Проектирование предприятий при административных заведениях
79.	Проектирование предприятий при домах отдыха
80.	Типы предприятий в соответствии с ГОСТ
81.	Группы функциональных помещений предприятий питания в соответствии с технологическим процессом
82.	Группа подсобных помещений предприятий питания
83.	Функциональные группы помещений предприятий питания
84.	Размещение помещений для хранения сырья и продуктов
85.	Выполнение компоновочного решения по размещению складской группы предприятия с полным технологическим циклом
86.	Технико-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
87.	Выполнение компоновочного решения по размещению складской группы предприятия заготовочного
88.	Проектирование и принципы размещения помещений заготовочных предприятий общественного питания.
89.	Основные принципы проектирования производственных помещений
90.	Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
91.	Принцип взаимодействия производственных помещений при проектировании заготовочных предприятий
92.	Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
93.	Принцип взаимодействия производственных помещений при проектировании доготовочных предприятий
94.	Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
95.	Принцип взаимодействия производственных помещений при проектировании предприятий с полным производственным циклом
96.	Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
97.	Особенности планировки мясного цеха фабрики заготовочной
98.	Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.
99.	Особенности планировки кулинарного цеха фабрики заготовочной
100.	Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
101.	Особенности планировки рыбного цеха фабрики заготовочной
102.	Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
103.	Особенности планировки птице-гольевого цеха фабрики заготовочной
104.	Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
105.	Особенности планировки овощного цеха фабрики заготовочной
106.	Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.

107.	Особенности планировки кондитерского цеха фабрики заготовочной
108.	Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
109.	Выполнение компоновочного решения по размещению вспомогательных помещений предприятий доготовочных
110.	Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.
111.	Выполнение компоновочного решения по размещению производственных помещений доготовочного предприятия
112.	Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
113.	Выполнение компоновочного решения по размещению торговой группы предприятий с полным циклом ( ресторан)
114.	Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
115.	Выполнение компоновочного решения по размещению торговой группы предприятий с полным циклом ( столовая общедоступная)
116.	Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.
117.	Выполнение компоновочного решения по размещению торговой группы предприятий доготовочных ( кафе)
118.	Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
119.	. Выполнение компоновочного решения по служебно-бытовых помещений
120.	Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
121.	Выполнение компоновочного решения по размещению технических помещений
122.	Выполнение компоновочного решения по технических помещений

### 7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
10	Зачет (по накопительному рейтингу)	«зачтено» текущий рейтинг + результаты итогового теста	Текущий рейтинг составляет 55-100 баллов
		«не зачтено» текущий рейтинг + результаты итогового теста	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
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	2017	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
2	Гайворонский К. Я.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : ученик / 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	2017	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
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	2018	Репозиторий ТГУ

## 8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Василенко З. В.	Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. - Минск : Выш. шк., 2013. - 303 с.- ISBN 978-985-06-2209-9.	учебное пособие	2013	ЭБС "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	2012	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	2015	ЭБС "ZNANIUM.CO M"

### 8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : [scopus.com](http://scopus.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : [elibrary.ru](http://elibrary.ru). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/7/7810/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/)
- Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

### 8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

### 8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
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 для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, прожектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2.	Помещение для самостоятельной работы студентов Г-401	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет