



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

 Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.10 «Проектирование предприятий общественного питания»

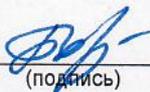
Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, Курсовой проект, Экзамен

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н., доцент
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

А.В. Борисова
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)

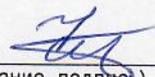


А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.
(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	4
4.1. Содержание лекционных занятий	4
4.2. Содержание лабораторных занятий	5
4.3. Содержание практических занятий	5
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	6
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	8
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	9
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	9
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	9
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	9
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.3 Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания	32 ПК-2.3 Знать: особенности размещения технологического оборудования и составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов У2 ПК-2.3 Уметь: осуществлять выбор оборудования для компоновки цехов различного назначения; выбирать схему расположения оборудования в помещении, проводить анализ готовых проектов предприятий питания и обосновывать принятие нестандартных решений В2 ПК-2.3 Владеть: навыками размещения оборудования в цехах и составления проектов по планировке и оснащению предприятий питания

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-2	Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Безопасность продуктов общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Практико-ориентированный	Производственная практика: преддипломная практика; НАССР в общественном питании; Сервис и персонал в общественном питании	

проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания		
--	--	--

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	5 курс
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	24	24
лекционные занятия (ЛЗ)	8	8
лабораторные работы (ЛР)	16	16
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	10	10
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	308	308
подготовка к ЛР	208	208
выполнение курсового проекта	50	50
подготовка к экзамену	50	50
Формы текущего контроля успеваемости	вопросы к лабораторным работам	вопросы к лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	экзамен, экзамен, курсовой проект	экзамен
Контроль	18	18
ИТОГО: час.	360	180
ИТОГО: з.е.	10	5

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	2	4		60	2	6	74
2	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания	3	6		140	4	6	159
3	Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания	3	6		108	4	6	127
Итого:		8	16	0	308	10	18	360

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 5				
1	Основные нормативы расчета и	Нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного	Существующие строительные нормы и правила по размещению сети предприятий общественного питания	2

	принципы размещения сети предприятий общественного питания	питания		
2	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания	Планировочные решения предприятий питания.	Помещения для потребителей. Подсобные помещения. Служебные и бытовые помещения. Залы; столовые; оборудование залов. Технические помещения.	3
3	Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания	«Здание (архитектура) как среда для реализации технологических процессов».	Задачи изучения дисциплины. Здание (архитектура) - искусственная среда для размещения технологических процессов необходимых человеку. Классификация зданий и их элементов. Требования, предъявляемые к зданиям. Нагрузки и воздействия, испытываемые зданиями.	3
Итого за :				8
Итого:				8

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 5				
1	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	Расчет количества потребителей, блюд и покупных товаров, реализуемых на предприятии.	Определение режима работы зала; продолжительности приема пищи одним потребителем; загрузка зала (в процентах) по часам его работы. Расчет общего количества блюд. Расчеты норм потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем. Определение общей потребности в сети общедоступных предприятий общественного питания. Определение численности населения; обоснование размещения предприятия в структуре застройки города.	4
2	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания	Расчет подсобных помещений.	Расчет площади помещений для персонала, служебно-бытовых и технических помещений. Расчет площади торгового зала, проектирование барной стойки. Планирование взаимосвязи цехов, компоновка помещений. Планирование и компоновка служебно-бытовых помещений. Планирование и компоновка технических помещений. Планирование и компоновка торгового зала, барной стойки.	6
3	Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания	Составление схем компоновки стульев и столов в зале.	Изучение принципов размещения и выбора форм столов, стульев, раздаточных стоек в зале посетителей.	6
Итого за :				16
Итого:				16

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 5				

1	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	Подготовка к лабораторным занятиям курсовой проект подготовка к экзамену	Проектирование объемно-планировочных параметров предприятия общественного питания. Расчет и подбор основных объемно-планировочных параметров здания: ширины, длины, высоты, шага колонн и пролета здания. Подбор основных конструкций промышленного здания (колонны, фундаментные балки, конструкции покрытия). Применение экологических требований к размещению и эксплуатации здания. Изучение токсичности материалов, способов размещения венткамер, коммуникаций. Расчет и проектирование зеленых насаждений. Теплотехнический расчет ограждающих конструкций. Расчет сопротивления теплопередаче, градусо-сутки отопительного периода, толщины слоя ограждения. Расчет толщины стены, потерь тепла, толщины утеплителя.	308
2	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания			
3	Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания			
Итого за :				308
Итого:				308

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Методические указания по выполнению курсового проекта

Требования к написанию курсового проекта

Работа обучающегося над курсовым проектом состоит из трех этапов:

- 1) выбор темы курсового проекта;
- 2) изучение и анализ литературы по выбранной теме;
- 3) написание и оформление курсового проекта

Структура курсового проекта

Текстовая часть курсового проекта содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Введение должно включать в себя актуальность темы, цель и задачи, предмет, объект, методологический арсенал курсового проекта.

В «Теоретической части» курсового проекта должны быть представлены суждения обучающегося, основанные на изучении научной литературы (монографии, научные сборники, журналы) и источников (мемуары, периодическая печать исследуемых хронологических рамок, опубликованные и неопубликованные документы, статистические данные, патенты, материалы государственных и личных архивов). На основе краткого литературного обзора необходимо сформулировать теоретический подход к решению поставленных во введении задач. Изложение теоретических положений и методик не должно вестись в отрыве от предмета исследования и поставленных перед ним задач. Это означает, что в данном разделе обучающийся обосновывает применимость рассматриваемых моделей и методик к соответствующему экономическому субъекту и классифицирует избираемое направление совершенствования деятельности предприятия с позиций теории экономики предприятия. Излагая суть применяемых методик, используя формулы и цитируя различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки на первоисточники. Общий объем раздела – 10-15 страниц.

«Практическая часть» курсового проекта должна носить аналитический исследовательский характер, предполагающий конкретизацию предмета и задач исследования. Данная часть должна содержать организационно-экономическую характеристику объекта исследования. По результатам анализа предмета исследования уясняются необходимость и суть изменений в экономике предприятия, методика разработки и осуществления которых, доведенные до обоснованных конструктивных предложений, и составят последующие разделы курсового проекта. Выводы из анализа должны быть доказаны путем сбора, группировки и сортировки данных о рабочих процессах и представления их в виде таблиц, графиков и диаграмм по объективным и представительным показателям.

Далее, используя данные и результаты анализа среды организации, на основе избранных (созданных) методик формулируется основное содержание экономики предприятия, и обосновываются предложения по повышению её эффективности для последующего обоснования конструктивных предложений проекта необходимо выбрать систему показателей, обосновать критериальные значения и построить модель оценки эффективности экономики предприятия (организации). Общий объем раздела – 20-25 страниц.

В заключении подводятся итоги рассмотрения темы. Приветствуется определение автором перспективных направлений изучения проблемы.

Минимум использованной литературы составляет 25-30 библиографических единиц (в списке использованной литературы должны присутствовать разные источники, т.е. он не должен состоять только из одних книг или только из одних статей).

Библиографический список выполняется в порядке упоминания литературных источников. Для поиска литературы используются соответствующие тематические каталоги в библиотеках. Следует обратить внимание на источники, на которые делают ссылки авторы книг и статей. Это позволит расширить поиск. В качестве дополнительного информационного источника возможно использование Интернет-ресурсов, но только с указанием на адрес портала государственного или образовательного статуса, содержащего апробированные научные источники.

Правила оформления курсового проекта.

При оформлении текста проекта следует учитывать, что открывается работа титульным листом, где указывается полное название ведомства, университета, факультета, кафедра, тема курсового проекта, фамилии автора и преподавателя, место и год написания.

На следующей странице, помещается оглавление с точным названием каждой главы (смысловой части) и указанием начальных страниц.

Общий объем курсового проекта не должен превышать 30 -40 страниц (без приложений) для печатного варианта. Текст печатается на листе формата А4. Абзац должен равняться четырем знакам (1,0 см). Поля страницы: левое – 2,5 см, правое - 1,0 см, нижнее - 2 см, верхнее 2 см. Текст печатается через 1,0 интервал в текстовом редакторе Microsoft Word; шрифт Times New Roman, размер шрифта - 12 пт.

Каждая структурная часть курсового проекта (введение, главная часть, заключение и т.д.) начинается с новой страницы. Расстояние между главой (структурной частью) и следующим за ней текстом, а также между главой и параграфом составляет 2 интервала. Каждое приложение также помещается на новой странице.

После заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится точка. Страницы курсового проекта нумеруются в нарастающем порядке. Номера страниц ставятся внизу в середине листа. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется (это не относится к содержанию).

В тексте инициалы авторов указываются перед фамилиями.

Цитаты (даются в кавычках), цифры и факты, приведенные в тексте, должны сопровождаться указаниями источников. Образец: «Концепция - это совокупность основных идей, определенная трактовка, основная точка зрения на какое-либо явление или совокупность явлений» [2, 13], где 2 - номер книги из библиографического списка, а 13 - страница, на которой эта часть текста расположена.

Если необходимо указать несколько источников, то разделение осуществлять знаком «;»: [1, 75; 3, 195]

При цитировании текста с опусканием одного или нескольких слов или предложений (без ущерба для контекста) вместо изъятых слов ставится многоточие. Библиография оформляется в алфавитном порядке в соответствии со стандартами.

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учебное пособие / Лихолетов В.В., Интермедия: 2012.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 30208	ЭР	+	
2.	Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Вышэйшая школа: 2013.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 24076	ЭР		+
3.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, А. И. Окара, О. А. Рязанова. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 392 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=5615	ЭР	+	
4.	Беляев С.М. Выполнение самостоятельной работы обучающихся: методические указания / С. М. Беляев, Л. М. Инаходова, К. В. Фролов, Самар. гос. техн. ун-т. – Самара: 2019. - 26с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501	ЭР		+
5.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В., Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, ред. Маевский Д.П.: 2014.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 26711	ЭР	+	-
6.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Главчева С.И., Коваленко Е.И., Новосибирский государственный технический университет: 2011.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47706	ЭР	+	-

7.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 62516	ЭР	+	-
----	---	----	---	---

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Компас-3D	лицензионное	АСКОН	отечественное
6.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
7.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
8.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

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

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

Компьютерный класс для проведения занятий лекционного, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9);
- компьютерные классы (ауд. 6, 15).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.В.01.10 «Проектирование предприятий общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>360 / 10</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен, экзамен, курсовой проект</u>

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.3 Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и точности производства и обслуживания в сфере общественного питания	32 ПК-2.3 Знать: особенности размещения технологического оборудования и составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов У2 ПК-2.3 Уметь: осуществлять выбор оборудования для компоновки цехов различного назначения; выбирать схему расположения оборудования в помещении, проводить анализ готовых проектов предприятий питания и обосновывать принятие нестандартных решений В2 ПК-2.3 Владеть: навыками размещения оборудования в цехах и составления проектов по планировке и оснащению предприятий питания

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства				Промежуточная аттестация
	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания	Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания	экзамен, курсовой проект, экзамен	
	Вопросы к лабораторным занятиям				
ПК-2.3	32 ПК-2.3 У2 ПК-2.3 В2 ПК-2.3	32 ПК-2.3 У2 ПК-2.3 В2 ПК-2.3	32 ПК-2.3 У2 ПК-2.3 В2 ПК-2.3	32 ПК-2.3 У2 ПК-2.3 В2 ПК-2.3	

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

2.1.1. Перечень вопросов к лабораторным занятиям

8. Влияние режима труда промышленного предприятия на организацию работы предприятий общественного питания.
9. Расчетные нормативы развития, принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы.
10. Задачи и содержание курса «Планировка предприятий общественного питания». Цель и задачи технологического проектирования.
11. Меню: виды, порядок написания, обоснование ассортимента блюд.
12. Методика расчета и подбора взбивальной, тестораскаточной машины
13. Методики определения суточного количества сырья для предприятий, их сущность
14. Методики расчета площадей помещений предприятий общественного питания (с примерами)
15. Нормативная документация: содержание, назначение
16. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Состав и содержание.
17. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли, технологические и технические направления проектирования
18. Оценка технического уровня проектируемого предприятия
19. Планировочное решение предприятия: порядок разработки, основные требования
20. Принципы размещения оборудования в производственных, складских помещениях предприятий.
21. Производственная программа предприятия для различных типов.
22. Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов.
23. Расчетные нормативы, основные типы, принципы размещения: специализированных предприятий общественного питания, предприятий быстрого обслуживания, заготовочных предприятий, общедоступных предприятий, по месту работы, учебы. Вместимость зала.
24. Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направления
25. Система автоматизированного проектирования. Применение ЭВМ в технологических расчетах.
26. Складские помещения (способы хранения продуктов), экспедиция, длина подвешенного пути для хранения мяса, охлаждаемые (все методики) и неохлаждаемые камеры, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды: требования к проектированию, методики расчетов.
27. ТЭО, содержание, предназначение

2.2. Формы промежуточной аттестации

2.2.1. Перечень примерных тем для выполнения курсового проекта

1. Разработка проекта складских помещений предприятий общественного питания.
2. Разработка проекта овощного цеха предприятия общественного питания.
3. Разработка проекта мясного цеха предприятия общественного питания.
4. Разработка проекта рыбного цеха предприятия общественного питания.
5. Разработка проекта птице-гольевого цеха предприятия общественного питания.
6. Разработка проекта холодного цеха предприятия общественного питания.
7. Разработка проекта горячего цеха предприятия общественного питания.
8. Разработка проекта моечной предприятия общественного питания.
9. Разработка проекта помещений для потребителей предприятия общественного питания.
10. Разработка проекта подсобных и служебно-бытовых помещений предприятия общественного питания.
11. Разработка проекта генерального плана фабрики-кухни (по выбору).
12. Разработка проекта генерального плана бара (по выбору).
13. Разработка проекта генерального плана ресторана (по выбору).
14. Разработка проекта генерального плана кафе (по выбору).
15. Разработка проекта генерального плана столовой (по выбору).
16. Разработка проекта генерального плана закуской (по выбору).
17. Разработка проекта генерального плана предприятия быстрого питания (по выбору).
18. Разработка проекта генерального плана буфета (по выбору).
19. Разработка проекта генерального плана кафетерия (по выбору).
20. Разработка проекта генерального плана пельменной (по выбору).

2.2.2. Перечень вопросов к экзамену (зимний семестр)

Примерный перечень вопросов к экзамену

Какие факторы нужно учитывать при выборе местоположения заведения общественного питания?
Для чего необходимо определять целевую аудиторию при открытии заведения?
С какой целью предприниматели проводят анализ конкурентов?
Каким требованиям должна отвечать мебель в заведении?
Назовите все функциональные группы помещений предприятий общественного питания.
Из каких отделений состоит горячий цех? Напишите их функции.

Какую функцию выполняет раздаточная? Напишите правила размещения раздаточной на предприятии.

Дайте характеристику и перечислите оснащение овощного цеха.

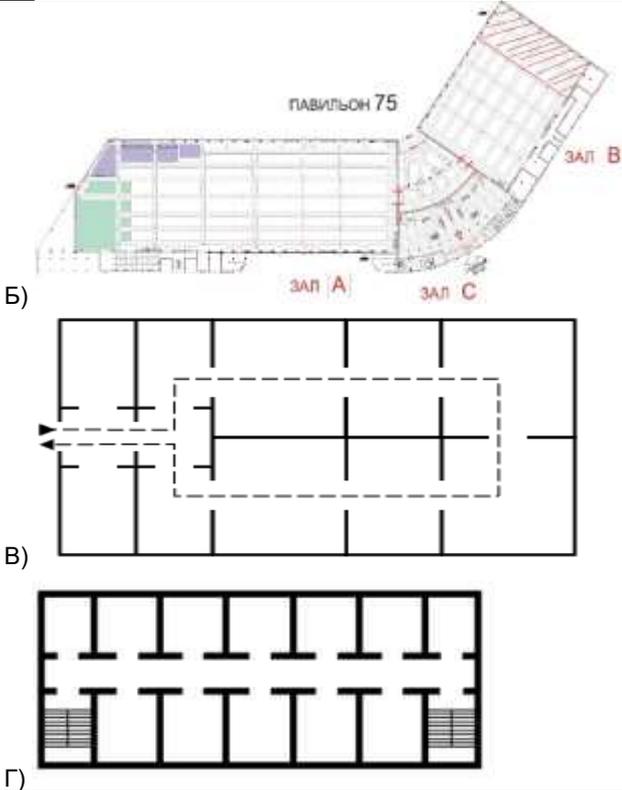
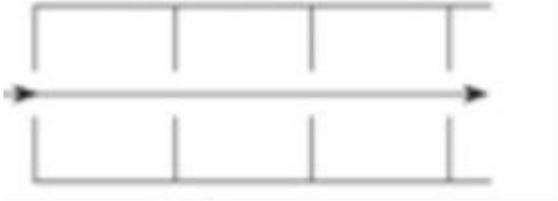
Перечислите помещения для потребителей. Определите их назначение.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	Какие факторы нужно учитывать при выборе местоположения заведения общественного питания?	ПК-2	5
2.	Для чего необходимо определять целевую аудиторию при открытии заведения?	ПК-2	5
3.	С какой целью предприниматели проводят анализ конкурентов?	ПК-2	5
4.	<p>Назовите стиль кафе, представленного на рисунке. Каковы особенности данного стиля?</p> 	ПК-2	5
5.	Каким требованиям должна отвечать мебель в заведении?	ПК-2	5
6.	<p>Первоочередной задачей владельца при разработке проекта предприятия общественного питания является</p> <p>А) создание меню Б) определение типа заведения В) покупка оборудования Г) найм сотрудников</p>	ПК-2	5
7.	<p>Что такое концепция?</p> <p>А) это руководство по воплощению основной идеи заведения, которой можно отнести название, интерьер, основную тему предприятия, меню и маркетинговую стратегию Б) уникальная вещь, которая есть только у вашего предприятия В) описание основных и дополнительных услуг, которые предоставляются предприятием Г) внутреннее пространство здания или отдельного помещения с элементами окружающей обстановки.</p>	ПК-2	5
8.	Назовите все функциональные группы помещений предприятий общественного питания.	ПК-2	7
9.	Из каких отделений состоит горячий цех? Напишите их функции.	ПК-2	5
10.	Какую функцию выполняет раздаточная? Напишите правила размещения раздаточной на предприятии.	ПК-2	5
11.	Дайте характеристику и перечислите оснащение овощного цеха.	ПК-2	7

12.	Перечислите помещения для потребителей. Определите их назначение.	ПК-2	7
13.	"Выберите пару помещений, которые должны обязательно граничить друг с другом: А) зал-раздаточная Б) горячий цех-холодный цех В) моечная столовой посуды-моечная кухонной посуды Г) склад-овощной цех"	ПК-2	5
14.	Какое оборудование холодного цеха предназначено для кратковременного хранения сырья и готовых продуктов?	ПК-2	5
15.	"В баре согласно ГОСТ 30389-2013 обязательно: А) должен быть гардероб Б) должен быть аванзал В) должна быть комната (зона) для детских игр "	ПК-2	5
16.	Перечислите операции выполняющиеся в овощном цехе и при помощи какого оборудования осуществляется каждая операция?	ПК-2	7
17.	Виды зональных структур и правило размещения оборудования в горячем цехе	ПК-2	7
18.	Перечислите особенности планировки цехов в предприятии общественного питания	ПК-2	10
19.	Перечислите виды заготовочных цехов	ПК-2	5
20.	"Принцип поточности - это А) Это принцип подразумевает под собой разделение маршрутов движения персонала и посетителей, чистой и грязной посуды, сырых и готовых продуктов. Б) Это принцип подразумевает под собой пересечение маршрутов движения персонала и посетителей, чистой и грязной посуды, сырых и готовых продуктов. В) Это принцип подразумевает под собой близкое расположение цехов для удобства работы.	ПК-2	5
21.	"Какое из предложенного оборудования относится к оборудованию для горячего цеха? А) ВСМ-2/430 Б) ПЭ-0,51-01 В) СП-2 Г) ПТ-1"	ПК-2	5
22.	Назовите стиль оформления, изображенный на фото: 	ПК-2	5
23.	Каковы отличительные особенности стиля модерн?	ПК-2	5
24.	Что характерно для неоклассицизма?	ПК-2	5
25.	Назовите черты, свойственные для стиля барокко.	ПК-2	5
26.	Что характерно для этнического стиля оформления?	ПК-2	5

27.	<p>Какой стиль представлен на картинке?</p>  <p>А.Рококо Б.Классицизм В. Барокко Г. Ампир</p>	ПК-2	5
28.	<p>Назовите стиль оформления, представленный на картинке.</p>  <p>А. Модерн Б.Хай-Тек В.Минимализм Г.Фьюжн</p>	ПК-2	5
29.	Перечислите виды зданий по назначению.	ПК-2	5
30.	На сколько степеней разделяют здания по долговечности? Дайте характеристику по годам каждой степени.	ПК-2	5
31.	Охарактеризуйте несущие и ограждающие конструкции? Какие части здания относятся к несущим, а какие к ограждающим?	ПК-2	5
32.	Каким образом на план наносится координационная сетка разбивочных осей? Начертите ее.	ПК-2	5
33.	Перечислите виды планировочных схем зданий.	ПК-2	5
34.	<p>Соотнесите систему планировки здания со схемой.</p> <p>1) Секционная 2) Коридорная 3) Зальная 4) Анфиладная</p>  <p>А)</p>	ПК-2	5

	 <p>Павильон 75</p> <p>Зал В</p> <p>Зал А</p> <p>Зал С</p> <p>Б)</p> <p>В)</p> <p>Г)</p>		
35.	<p>Выберите верный вариант ответа:</p> <p>Глубина заложения фундамента под внутренние стены отапливаемых зданий принимается не менее ... от уровня земли или пола подвала, без учета промерзания грунта.</p> <p>А) 2 м Б) 0,5 м В) 1,6 м Г) 1 м</p>	ПК-2	5
36.	<p>Что из себя представляет объёмно-планировочное решение?</p>	ПК-2	5
37.	<p>Какая главная характерная особенность у коридорной планировочной схемы?</p>	ПК-2	5
38.	<p>Какая главная характерная особенность у центрической-композиционной схемы?</p>	ПК-2	5
39.	<p>Что из себя представляет зальная планировка и какие здания на ее основе проектируются?</p>	ПК-2	5
40.	<p>Какое основное значение несущей стены?</p>	ПК-2	5
41.	<p>Какой тип объёмно-планировочных зданий представлен на картинке?</p>  <p>А. Коридорная; Б. Анфиладная; Г. Секционная.</p>	ПК-2	5

42.	<p>Какой тип объёмно-планировочных зданий представлен на картинке?</p>  <p>А. Коридорная; Б. Зальная; В. Секционная.</p>	ПК-2	5
43.	Что показывает оборачиваемость одного места в зале?	ПК-2	5
44.	От чего зависит показатель оборачиваемости?	ПК-2	5
45.	Что представляет собой коэффициент потребления блюд?	ПК-2	5
46.	Какую площадь на предприятиях общественного питания занимают помещения для приема и хранения продуктов?	ПК-2	5
47.	Перечислите состав охлаждаемых складских помещений	ПК-2	5
48.	<p>Что хранится в неохлаждаемых помещениях?</p> <p>А) молочные продукты Б) сухие продукты В) фрукты</p>	ПК-2	5
49.	<p>"Удаленность от предполагаемых инфраструктурных объектов потребителей для городской местности не должно превышать:</p> <p>А) 2500 м Б) 1000 м В) 500 м"</p>	ПК-2	5
50.	Что такое полезная площадь цеха?	ПК-2	5

Пример экзаменационного билета

 <p>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ Опорный университет</p>	<p align="center">Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «СамГТУ»)</p> <p align="center">Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</p>	
	<p align="center">ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u></p>	
<p>По дисциплине (модулю): «Проектирование предприятий общественного питания»</p>		<p align="right">Курс 5</p>
<p>Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p>		
<p>1. Подвалы, входы, приямки 2. Стены требования к стенам. Конструкция стен из камня, дерева.</p>		
<p>Составил: К.т.н., доцент _____ А.В.Борисова <i>(подпись)</i></p>	<p>Утверждаю: Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева <i>(подпись)</i></p>	

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лабораторным занятиям	систематически на лабораторных занятиях /письменно и устно / в личном кабинете	экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
3.	Вопросы к курсовому проекту	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость, зачетная книжка
4.	Вопросы к экзаменам	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	По пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	31-45 баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	16-30 баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	5-15 баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0 баллов

Критерии оценки и шкала оценивания курсового проекта

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	Оценка «отлично» ставится студенту, который в срок, в полном объеме и на высоком уровне выполнил курсовой проект. При защите и написании проекта студент продемонстрировал сформированные общие и профессиональные компетенции, навыки и умения. Тема, заявленная в проекте раскрыта полностью, все выводы студента подтверждены материалами исследования и разработаны информационное и программное обеспечение. Отчет подготовлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Рецензия руководителя положительная.	31-40 баллов
«Хорошо»	Оценка «хорошо» ставится студенту, который выполнил курсовой проект, но с незначительными замечаниями, был менее самостоятелен и инициативен. Тема проекта раскрыта, но выводы носят поверхностный характер, информационное и программное обеспечение разработано не полностью. Рецензия руководителя положительная.	21-30 баллов
«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который не реализовал все функции и задачи в проекте, не полностью раскрыл заявленную тему, делал поверхностные выводы, слабо продемонстрировал навыки разработки информационного и программного обеспечения. Отзыв руководителя с замечаниями.	11-20 баллов
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, который не выполнил	0-10

курсовой проект, либо выполнил с грубыми нарушениями требований, не разработал информационное и программное обеспечение.	баллов
--	--------

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы к лабораторным занятиям	0-100 баллов
Итого:		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.01.10 «Проектирование предприятий общественного питания»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.,
протокол № ____.

Заведующий кафедрой _____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.10 «Проектирование предприятий общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, экзамен, курсовой проект

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
9	180 / 5	4	8	-	5	154	9	экзамен
10	180 / 5	4	8	-	5	154	9	экзамен, курсовой проект
Итого	360 / 10	8	16	-	10	308	18	экзамен, экзамен, курсовой проект

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.3	Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с общими положениями проектирования предприятий общественного питания; основными нормативами расчета и принципами размещения предприятий общественного питания; технико-экономическим обоснованием проекта; технологическими расчетами, включая разработку производственной программы, расчет расхода сырья и полуфабрикатов, расчет и подбор технологического оборудования, расчет площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей, определение общей площади проектируемого предприятия, планировочные решения помещений в соответствии с функциональным назначением, объемно-планировочные решения предприятий общественного питания, основные направления реконструкции; с общими принципами строительства зданий, сооружений, конструктивных особенностей материалов, применяемых при строительстве предприятий общественного питания; основ построения генерального плана предприятия, компоновки цехов и доведения проекта до его осуществления.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к устному опросу, защиты отчёта по лабораторным работам и промежуточный контроль в следующей форме: экзамен, курсовой проект.