




**САМАРСКИЙ  
ПОЛИТЕХ**  
Опорный университет

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

26 мая 2022 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	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, Курсовой проект, Экзамен

Белебей 2022 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 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

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



А.А. Цынаева  
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

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



А.В. Борисова  
(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 .....	8
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	<b>ПК-2.3</b> Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания	<b>32 ПК-2.3</b> Знать: особенности размещения технологического оборудования и составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов <b>У2 ПК-2.3</b> 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 <b>В2 ПК-2.3</b> 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	Учебная практика: проектная практика; 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 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	Производственная практика: преддипломная практика; НАССР в общественном питании; Сервис и персонал в общественном питании	

**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	Курс 5
<b>Аудиторная контактная работа (всего),</b> в том числе:	<b>26</b>	<b>26</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	4	4
лабораторные работы (ЛР)	0	0
практические занятия (ПЗ)	22	22
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	<b>308</b>	<b>308</b>
курсовой проект	102	102
самостоятельное изучение материала	103	103
подготовка к зачету / экзамену	103	103
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>		<b>вопросы к практическим занятиям</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен, курсовой проект, экзамен</b>	<b>экзамен, курсовой проект, экзамен</b>
<b>Контроль</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>360</b>	<b>360</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

**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	КСР	КСР	Конт-роль	Всего часов
1.	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	-	-	8	103	2	6	119
2.	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания	2	-	8	102	3	6	121
3.	Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания	2	-	6	103	3	6	120
<b>Итого:</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>308</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>360</b>

**4.1. Содержание лекционных занятий**

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 5</b>				
1.	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.	2
2.	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.	2
<b>Итого за курс:</b>				<b>4</b>
<b>Итого:</b>				<b>4</b>

#### 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
не предусмотрены учебным планом				

#### 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
<b>Курс 5</b>				
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.	8
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.	8
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
<b>Итого за курс:</b>				<b>22</b>
<b>Итого:</b>				<b>22</b>

#### 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
<b>Курс 5</b>				
1.	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	курсовой проект	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).	34
	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания			34
	Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания			35
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	самостоятельное изучение материала	Применение экологических требований к размещению и эксплуатации здания. Изучение токсичности материалов, способов размещения венткамер, коммуникаций. Расчет и проектирование зеленых насаждений.	35
	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания			34
	Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания			34
3.	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	подготовка к экзамену	Теплотехнический расчет ограждающих конструкций. Расчет сопротивления теплопередаче, градусо-суток отопительного периода, толщины слоя ограждения. Расчет толщины стены, потерь тепла, толщины утеплителя.	34
	Объемно-планировочные решения помещений предприятий общественного питания			34

Основы строительства и инженерного оборудования предприятий общественного питания			34
<b>Итого за курс:</b>			<b>308</b>
<b>Итого:</b>			<b>308</b>

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

### **1. Методические указания при работе на лекции**

До лекции студент 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.

### **2. Методические указания при подготовке и работе на практическом занятии**

Практические занятия по дисциплине проводятся в целях выработки практических умений и приобретения навыков в решении профессиональных задач.

Подготовка обучающегося к практическому занятию производится по вопросам, разработанным для каждой темы практических занятий и (или) лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы.

Работа студентов во время практического занятия осуществляется на основе заданий, которые выдаются обучающимся в начале или во время занятия. На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выработать определенные решения по обозначенной проблеме. В зависимости от сложности предлагаемых заданий, целей занятия, общей подготовки обучающихся преподаватель может подсказать обучающимся алгоритм решения или первое действие, или указать общее направление рассуждений. Полученные результаты обсуждаются с позиций их адекватности или эффективности в рассмотренной ситуации.

### **3. 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.

### **4. Методические указания по выполнению 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 студента, 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 студент 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 Arial, 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: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 30208">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 30208</a>	ЭР	+	
2.	Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Вышэйшая школа: 2013.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 24076">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 24076</a>	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 <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=5615">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=5615</a>	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. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501</a>	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: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 26711">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 26711</a>	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: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47706">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47706</a>	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: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 62516">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 62516</a>	ЭР	+	-

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ ([elib.samgtu.ru](http://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.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное

6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное
7.	Компас-3D	лицензионное	АСКОН	отечественное

## 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	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>

## 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).

### Практические 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).

## 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»**

<b>Код и направление подготовки (специальность)</b>	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
<b>Направленность (профиль)</b>	<b>Технология производства продуктов и организация общественного питания</b>
<b>Квалификация</b>	<b>бакалавр</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>заочная</b>
<b>Год начала подготовки</b>	<b>2022</b>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<b>360 / 10</b>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<b>экзамен, курсовой проект, экзамен</b>

**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	<b>ПК-2.3</b> Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и точности производства и обслуживания в сфере общественного питания	<b>32 ПК-2.3</b> Знать: особенности размещения технологического оборудования и составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов <b>У2 ПК-2.3</b> 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 <b>В2 ПК-2.3</b> 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	
	Вопросы к практическим занятиям			экзамен, курсовой проект, экзамен
ПК-2.3	32 ПК-2.3	32 ПК-2.3	32 ПК-2.3	32 ПК-2.3
ПК-2.3	У2 ПК-2.3	У2 ПК-2.3	У2 ПК-2.3	У2 ПК-2.3
ПК-2.3	В2 ПК-2.3	В2 ПК-2.3	В2 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 практическим занятиям**

1. Влияние режима труда промышленного предприятия на организацию работы предприятий общественного питания.

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

1. Задачи изучения дисциплины.
2. Здание (архитектура) - искусственная среда для размещения технологических процессов необходимых человеку.
3. Классификация зданий и их элементов. Требования, предъявляемые к зданиям.
4. Нагрузки и воздействия, испытываемые зданиями
5. Принципы застройки территорий населённых мест.
6. Размещение в застройке учреждений обслуживания населения. Размещение предприятий общественного питания в системе городской (поселковой) застройки.
7. Организация территории прилегающей к предприятию торговли
8. Принципы проектирования конструкций зданий с учётом модульной системы в строительстве, как основы индустриального строительства.
9. Несущие конструкции, их назначение.


10. Ограждающие конструкции, их назначение.
11. Несущий остов, виды несущих остовов
12. Структурные части зданий.
13. Основания зданий.
14. Фундаменты.
15. Подвалы, входы, приямки
16. Стены требования к стенам. Конструкция стен из камня, дерева.
17. Детали стен: перемычки, простенки цоколи.
18. Столбы, колонны каркаса. Перегородки
19. Перекрытия. Полы.
20. Окна, двери. Лестницы
21. Крыши стропильные. Совмещенные покрытия.
22. Кровли, водоотвод с кровель (покрытий). Фасады, интерьеры
23. Строительные материалы, требования к ним, виды материалов.
24. Каменные материалы. Вяжущие для растворов
25. Виды бетонов. Способы приготовления, технология укладки.
26. Железобетон. Показатели качества, прочность
27. Штукатурно-отделочные материалы. Краски, лаки.
28. Фасадные материалы, плёночные материалы. Полуфабрикаты.
29. Гидроизоляционные материалы
30. Инженерное оборудование зданий, его виды и их назначение.
31. Водоснабжение, холодные и горячие сети, приборы.
32. Водоотведение (канализация), сети, отстойники, песко- и жируловители, очистные сооружения
33. Тепловая устойчивость зданий, источники тепла, обеспечивающие теплоустойчивость.
34. Системы отопления. Виды отопления. Трубопроводные системы отопления и запорная арматура. Отопительные приборы
35. Требования к воздушной среде зданий. Параметры среды, воздухообмен.
36. Вентиляция и кондиционирование воздуха. Устройство и расчет. Вентиляционное оборудование.
37. Электроснабжение зданий. Дополнительное оборудование.
38. Организация контроля по исполнению проекта. Приемка законченных строительных объектов.
39. Понятие о технической эксплуатации зданий. Ремонтные работы. Производство строительных работ. Контроль исполнения проектов. Приемка законченных строительных объектов.
40. Техническая эксплуатация зданий, её задачи и организация. Ремонты, назначение, виды ремонтов.
41. Функциональные основы технологического проектирования
42. Графики реализации и приготовления блюд: разработка, назначение
43. Методики расчета: объема посуды и оборудования для варки блюд, холодильного оборудования, электрических сковород, фритюрниц, посуды для приготовления супов, оборудования и посуды для жарки блюд, вспомогательного оборудования, раздаточных линий (типы раздач), подъемно-транспортного оборудования, пекарных шкафов, численности работников производственных цехов, зала предприятия, тестомесильной машины, дежи, мясорубки, численности мойщиков столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, кипятильника, пароварочного аппарата и др. оборудование.
44. Объемно-планировочные схемы предприятий, их преимущества и недостатки.

### **2.2.3. Перечень вопросов к экзамену (летний семестр)**

1. Особенности проектирования предприятий, размещаемых в зданиях иного назначения (жилых домах, торговых центрах, при гостиницах).
2. Понятие об установочных и монтажных чертежах проекта
3. Принципы размещения мебели в залах, требования к планировочному решению функциональных зон.
4. Требования к планировочному решению горячего, кулинарного, кондитерского, овощного, холодного, мясного цехов, цеха обработки птицы и субпродуктов.
5. Назначение, порядок расчета и проектирования.
6. Требования к проектированию баров (виды баров), барных стоек, буфетов, раздаточных (при самообслуживании, работе официантов), обеденных залов, магазина кулинарии. Какие необходимы расчеты, порядок, особенности, принципы размещения оборудования.
7. Исходные данные для выполнения технологических расчетов. Последовательность выполнения расчетов.
8. Порядок составления обоснования необходимости проектирования или реконструкции. Необходимые расчеты.
9. Принцип размещения общедоступных предприятий общественного питания.
10. Основные типы заготовочных предприятий общественного питания.
11. Определение количества потребителей и количества блюд.
12. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях и учебных заведениях.
13. Цель и основные направления реконструкции предприятия общественного питания.

14. Порядок расчета и подбора тары для хранения сырья и полуфабрикатов. Подбор функциональных емкостей.
15. Составление производственной программы заготовочных предприятий, доготовочных, отдельных цехов. На основе каких данных составляются программы. Порядок составления.
16. Методы расчета сырья в заготовочных и доготовочных предприятиях.
17. Состав помещений административно-бытовой группы, помещений для посетителей и др. в зависимости от типа предприятий общественного питания. Требования к планировке этих помещений.
18. Методы расчета численности работников различных цехов, раздачи, зала.
19. Порядок и цель построения графика загрузки котлов. Сроки реализации блюд.
20. Расчет и подбор столов и моечных ванн для различных цехов.
21. Порядок определения общей, компоновочной и полезной площадей.
22. Расчет и подбор теплового, механического, немеханического и холодильного оборудования.
23. Требования, предъявляемые к проектированию и расстановке оборудования в цехах, зале, к проектированию и размещению раздач при самообслуживании и обслуживании официантами.
24. Порядок составления графиков реализации готовых блюд по часам работы залов, отпуска обедов на дом и в магазин кулинарии.
25. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кондитерского цеха, кулинарного цеха. Требования к планировке.
26. Состав помещений складской группы помещений в предприятиях с полным и неполным производственным циклом. Требования, предъявляемые к планировке складских помещений.
27. Требования к планировке моечных: столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары.
28. Проектирование магазинов кулинарии. Состав помещений.
29. Требования к расположению подъемников, лестниц, коридоров, прохода в зале.
30. Виды проектов. Содержание, назначение.
31. Требования к расстановке оборудования, монтажная привязка оборудования.
32. Функциональная структура доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом.
33. Производственная программа предприятий общественного питания. Последовательность составления.
34. Определить численность мест в предприятиях различного типа, исходя из исходных данных (количество жителей, учащихся, работников предприятия).
35. Определить количество мест в магазинах кулинарии при промышленных предприятиях в открытой сети и рассчитать площадь помещения.
36. Составить график реализации блюд для различных типов предприятий общественного питания (дано количество мест в залах и ассортимент).
37. Рассчитать и подобрать различные виды оборудования (механическое, теплое, немеханическое). Дан ассортимент и количество продуктов, блюд.
38. Составить производственную программу цеха (дано количество мест и указан тип предприятия).
39. Рассчитать и подобрать котлы для приготовления определенного ассортимента (дано количество мест и указан тип предприятия).
40. Рассчитать численность производственных работников в цехе (дано количество мест в залах предприятия, ассортимент и указан тип предприятия общественного питания и цех).

#### Пример экзаменационного билета

	<p><b>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации</b>  <b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение</b>  <b>высшего образования «Самарский государственный технический</b>  <b>университет»</b>  <b>(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)</b>  <b>Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</b></p>
<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>  1  </u></b></p>	
<p>По дисциплине (модулю): «Проектирование предприятий общественного питания» Семестр 8</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><b>Составил:</b>          К.т.н., доцент _____ А.В.Борисова          _____          (подпись)          « ____ » _____ 20__ г.</p>	<p><b>Утверждаю:</b>          Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева          _____          (подпись)          « ____ » _____ 20__ г.</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 практическим занятиям	систематически на практических 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 оценивания и шкала оценивания вопросов к практическим занятиям

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	(76-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-75) 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	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-25) баллов

##### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы к практическим занятиям	0-100 баллов
<b>Итого:</b>		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к экзамену 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 экзаменах 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 обучающемуся, 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 объёме, 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 8

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

### Критерии оценивания курсового проекта

- глубокое знание программного материала – до 40 баллов;
  - знание концептуально-понятийного аппарата всего курса – до 20 баллов;
  - знание рекомендуемой литературы по курсу – до 20 баллов;
  - логика, четкая структура и аргументированность ответа – до 20 баллов;
- ИТОГО: до 100 баллов (100 баллов =100%)

### 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	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, курсовой проект, экзамен

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
9	180 / 5	2	-	12	4	153	9	экзамен
10	180 / 5	2	-	10	4	155	9	экзамен, курсовой проект
Итого	360 / 10	4	-	22	8	308	18	экзамен, курсовой проект, экзамен

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
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, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущая аттестация студентов производится в форме вопросов к практическим занятиям и промежуточной аттестации в форме экзамена (зимний семестр), курсового проекта и экзамена (летний семестр).