


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
 С.В. Соловьёв  
«22» июня 2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов  
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

## **1. Цели освоения дисциплины (модуля)**

Цели освоения дисциплины – дать обучающимся основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.

Задачи:

- сформировать знания, позволяющие правильно оценивать организацию проектирования предприятий общественного питания, состав и содержание проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства, изучения методов выполнения технических расчетов;

- научить осуществлять подбор критерий и методов расчета всех видов технологического оборудования и торговой мебели, принципов размещения технологического оборудования;

- научить обучающихся рациональному подходу к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам проектирования предприятий общественного питания с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Проектирование предприятий общественного питания» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)», Б1.Б.17

Данный курс является важным в системе подготовки обучающихся, поскольку предприятия общественного питания играют важную роль в удовлетворении потребностей населения, а также в системе инфраструктуры национальной экономики как общественно-организованная форма удовлетворения потребностей людей в готовой пище.

Для освоения дисциплины обучающийся должен овладеть основными понятиями следующих дисциплин: Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Технология продукции общественного питания».

Приобретенные знания, умения и навыки необходимы при изучении дисциплин: «Организация специальных видов питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания».

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/03.6);

Планирование процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/03.6).

*Трудовые действия:*

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6.

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/02.6.

- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
- Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/03.6.

- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Организация службы внутреннего контроля;
- Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
- Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
- Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)

Повар. ТФ - D/01.6.

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ – D/02.6.

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ – D/03.6.

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;

- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;

- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;

- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-4</u> Знать: об основах компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Не знает основы компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Фрагментарное применение знаний основ компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и кон-	Всестороннее и глубокие знания по основам компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования

			струирования оборудования	
Уметь: производить выбор аппарата и рассчитывать технологические параметры процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Частично освоено умение выбора аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Сформированное умение выбирать аппараты и расчеты технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов
Владеть: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частично владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Недостаточно владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Умело владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В полном объеме владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<u>ПК-27</u> Знать: методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Фрагментарные знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Общие, но не структурированные знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Сформированные систематические знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания
Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборуду-	Частично освоенное умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проек-	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектирова-	Сформированное умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборуду-

дования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	тированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	нию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	дования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Владеть: элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Частично владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Недостаточно владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Успешно владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания
<u>ПК-28</u> Знать: как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Фрагментарные знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Общие, но не структурированные знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Сформированные систематические знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей
Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проекти-	Частично освоенное умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение осуществлять поиск,	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять поиск, выбор и ис-	Сформированное умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области

рования предприятий питания	проектирования предприятий питания	выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	пользование информации в области проектирования предприятий питания	проектирования предприятий питания
Владеть: элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Частично владеет элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Недостаточно владеет элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Успешно владеет элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
<u>ПК-29</u> Знать: деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Фрагментарные знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Общие, но не структурированные знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Сформированные систематические знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Частично освоенное умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Сформированное умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
Владеть: навыками оценивания результатов	Частично владеет навыками оценивания результатов	Недостаточно владеет навыками оценивания ре-	В целом успешное, но содержащее отдельные	Успешно владеет элементарными навыками оцени-

проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	зультатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	пробелы, владение навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	вания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
---	---	---	---	---

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- назначение, виды проектов, их состав и содержание;
- как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
- виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания;
- номенклатуру основных типов предприятий питания;
- состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания;
- методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования;
- технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке;
- методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники;
- основные направления реконструкции предприятий общественного питания;

**Уметь:**

- дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания;
- разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- произвести расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда, разработать монтажный план привязки;
- определить состав и площади помещений предприятий общественного питания;
- выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования.

**Владеть:**

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования навыками работы с нормативными документами;
- работой с учебной и справочной литературой.

### 3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции				Общее количество компетенций
	ОПК-4	ПК-27	ПК-28	ПК-29	
Раздел 1. Цели и задачи дисциплины. Общие	х	х	х	х	4



положения проектирования предприятий общественного питания.					
Раздел 2. Расчет производственной мощности предприятия	x	x	x	x	4
Раздел 3. Методика расчета и подбора механического и холодильного оборудования	x	x	x	x	4
Раздел 4. Методика расчета и подбора теплового оборудования	x	x	x	x	4
Раздел 5. Методика расчета площади жарочной поверхности плит и сковород, кондитерских шкафов и печей и т.д.	x	x	x	x	4
Раздел 6. Методы расчета полезной и общей площади отдельных цехов, помещений и предприятия в целом	x	x	x	x	4
Раздел 7. Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования	x	x	x	x	4
Раздел 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	x	x	x	x	4

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 акад. часа.

##### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов			
	очная форма обучения			заочная форма обучения 4 курс
	5 семестр	6 семестр	всего	
Общая трудоемкость дисциплины	72	72	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.	32	36	68	18
Аудиторные занятия, в т.ч.	32	36	68	18
лекции	16	10	26	6
практические занятия	16	18	34	12
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	40	17	57	117
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	5	15	30
подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	10	5	15	40
выполнение индивидуальных заданий	10	5	15	47
подготовка к сдаче модуля	10	2	12	-
КСР	-	27	27	9
Вид итогового контроля	зачет	экзамен	-	экзамен

##### 4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Раздел 1. Цели и задачи дисциплины. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	4	1	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29

	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания Тема 1. Организация проектирования Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания			
2	Раздел 2. Расчет производственной мощности предприятия Тема 1. Понятие о мощности предприятий общественного питания. Тема 2. Производственная программа предприятия, последовательность разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания.	4	1	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
3	Раздел 3. Методика расчета и подбора механического и холодильного оборудования Тема 1. Определение количества сырья, подлежащего обработке.	4	1	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
4	Раздел 4. Методика расчета и подбора теплового оборудования. Тема 1. Расчет объема пищеварочных котлов. Тема 2. Расчет оборудования для раздаточных линий.	4	1	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
5	Раздел 5. Методика расчета площади жарочной поверхности плит и сковород, кондитерских шкафов и печей и т.д. Тема 1. Определение полезной и общей площади производственных помещений	4	0,5	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
6	Раздел 6. Методы расчета полезной и общей площади отдельных цехов, помещений и предприятия в целом. Тема 1. Расчет площадей помещений по нормам площади на одно посадочное место.	2	0,5	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
7	Раздел 7. Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования. Тема 1. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	2	0,5	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
8	Раздел 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Тема 1. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Тема 2. Требования к размещению зданий предприятий общественного питания	2	0,5	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
	ИТОГО	26	6	-

### 4.3 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Технико-экономическое обоснование проекта	6	2	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
2	Разработка производственной программы предприятия	4	2	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
2	Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет	4	2	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29

	численности работников производства и зала			
3,4, 5,6	Технологический расчет и подбор оборудования	10	2	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
7	Расчет цехов по приготовлению полуфабрикатов	4	2	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
8	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	6	2	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29
	ИТОГО	34	12	-

#### 4.4 Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины (тема)	Вид самостоятельной работы	Объем, акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	4
	подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	2	5
	выполнение индивидуальных заданий	2	6
	подготовка к сдаче модуля	2	
Раздел 2	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	4
	подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	2	5
	выполнение индивидуальных заданий	2	6
	подготовка к сдаче модуля	2	
Раздел 3	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	4
	подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	2	5
	выполнение индивидуальных заданий	2	6
	подготовка к сдаче модуля	2	
Раздел 4	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	4
	подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	2	5
	выполнение индивидуальных заданий	2	6
	подготовка к сдаче модуля	2	
Раздел 5	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	4
	подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	2	5
	выполнение индивидуальных заданий	2	6
	подготовка к сдаче модуля	1	
Раздел 6	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	4
	подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	2	5
	выполнение индивидуальных заданий	2	6
	подготовка к сдаче модуля	1	
Раздел 7	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	3
	подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	2	5

	выполнение индивидуальных заданий	2	6
	подготовка к сдаче модуля	1	
Раздел 8	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	3
	подготовка к контрольным работам, курсовой работе, семинарам, коллоквиуму	1	5
	выполнение индивидуальных заданий	1	5
	подготовка к сдаче модуля	1	
	ИТОГО	57	117

**Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине:**

1. Ратушный, А.С. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». – Мичуринск, 2023.
2. Ратушный, А.С. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». – Мичуринск, 2023.

### 4.5 Курсовая работа

Целью курсовой работы по дисциплине (модулю) «Проектирование предприятий общественного питания» является приобретение практических навыков в работе с нормативно-технической документацией, освоение методик организации проектирования предприятий общественного питания различных типов.

Задачи курсовой работы – углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по специальным дисциплинам; развить творческие способности, самостоятельность, организованность, использовать справочную, нормативную документацию и дополнительную литературу.

**Примерная тематика курсовых работ**

1. Проектирование овощного цеха в столовой при предприятии на 300 посадочных мест.
2. Проектирование овощного цеха в столовой при школе на 60 мест.
3. Проектирование овощного цеха в столовой при санатории на 130 посадочных мест.
4. Проектирование овощного цеха в столовой при школе на 150 посадочных мест.
5. Проектирование овощного цеха в столовой при школе на 70 посадочных мест.
6. Проектирование овощного цеха в столовой при школе на 100 посадочных мест.
7. Проектирование овощного цеха в столовой при пансионате на 150 посадочных мест.
8. Проектирование овощного цеха в детском кафе на 40 посадочных мест.
9. Проектирование горячего цеха в столовой при предприятии с вредным производством на 200 посадочных мест.
10. Проектирование горячего цеха в столовой при предприятии на 150 посадочных мест.
11. Проектирование горячего цеха в столовой при школе на 50 мест.
12. Проектирование горячего цеха в столовой при санатории на 100 посадочных мест.
13. Проектирование горячего цеха в столовой при школе на 100 посадочных мест.
14. Проектирование горячего цеха в столовой при школе на 170 посадочных мест.
15. Проектирование горячего цеха в столовой при школе на 200 посадочных мест.
16. Проектирование горячего цеха в столовой при пансионате на 70 посадочных мест.
17. Проектирование горячего цеха в детском кафе на 50 посадочных мест.

18. Проектирование холодного цеха в столовой при предприятии на 50 посадочных мест.
19. Проектирование холодного цеха в столовой при школе на 140 мест.
20. Проектирование холодного цеха в столовой при санатории на 110 посадочных мест.
21. Проектирование холодного цеха в столовой при школе на 120 посадочных мест.
22. Проектирование холодного цеха в столовой при школе на 170 посадочных мест.
23. Проектирование холодного цеха в столовой при школе на 120 посадочных мест.
24. Проектирование рыбного цеха в столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест.
25. Проектирование рыбного цеха в ресторане на 320 посадочных мест.

## **4.7 Содержание разделов дисциплины**

### ***1. Цели и задачи дисциплины. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.***

Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания», его содержание и связь с другими дисциплинами. Организация проектирования. Состав и содержание проекта. Типовые, индивидуальные и экспериментальные проекты. Понятие о строительных нормах и правилах проектирования. Техничко-экономическое обоснование, исходные данные к его разработке.

Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий. Номенклатура основных типов предприятий питания. Расчетные нормативы и степень обеспеченности местами в предприятиях питания общедоступной сети и по месту работы, учебы. Принципы размещения сети заготовочных и доготовочных предприятий питания по территориальным зонам и населенным пунктам.

### ***2. Расчет производственной мощности предприятия.***

Понятие о мощности предприятий общественного питания. Показатели мощности предприятий общественного питания.

Производственная программа предприятия, последовательность разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания. Определение численности потребителей. Определение общего количества блюд с разбивкой по ассортименту. Составление сырьевой ведомости.

### ***3. Методика расчета и подбора механического и холодильного оборудования.***

Определение количества сырья, подлежащего обработке, определение требуемой производительности механического оборудования. Критерии подбора машин и механизмов. Особенности расчета и подбора взбивальных и тестомесительных машин, универсальных кухонных машин и механизированных поточных линий. Определение основных параметров для расчета и подбора холодильного оборудования.

### ***4. Методика расчета и подбора теплового оборудования.***

Расчет объема пищеварочных котлов. Критерии и обоснование подбора кондитерских и пекарных шкафов. Определение времени работы теплового оборудования. Определение жарочной поверхности электрических плит, сковород, фритюрниц. Определение параметров для расчета и подбора кипятильников и водонагревателей. Расчет оборудования для раздаточных линий. Характеристика раздаточных линий.

### ***5. Методика расчета площади жарочной поверхности плит и сковород, кондитерских шкафов и печей и т.д.***

Методика определения полезной и общей площади производственных помещений. Определение площади складских помещений. Определение площади помещений для потребителей, технических и административно-бытовых.

### ***6. Методы расчета полезной и общей площади отдельных цехов, помещений и предприятия в целом.***

Расчет площадей помещений по нормам площади на одно посадочное место. Требования и принципы компоновки функциональных групп помещений. Реконструкция предприятий общественного питания. Направления реконструкции.

#### **7. Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.**

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Генеральный план. Общие принципы и последовательность разработки объемно-планировочного решения здания проектируемого предприятия.

#### **8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.**

Рациональные объемно-планировочные схемы одно- и многоэтажных зданий Проектирование пристроенных и встроженных предприятий общественного питания Методика определения компоновочной площади здания.

Требования к размещению зданий предприятий общественного питания. Характеристика участка застройки, зонирование территории, требования к размещению санитарно-технических устройств Назначение генерального плана, требования, предъявляемые к разработке генерального плана. Элементы благоустройства территории Техничко-экономические показатели Общая площадь застройки, площадь озеленения, коэффициент застройки.

### **5. Образовательные технологии**

В ходе реализации данной образовательной программы используются инновационные образовательные технологии, составляющие определенную дидактическую систему, направленную на формирование объективной оценки опасных событий и обеспечивающие образовательные потребности каждого учащегося в соответствии с его индивидуальными особенностями.

Для этого используются как традиционные, так и интерактивные методы обучения на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Образовательные технологии
Лекции	Визуальная демонстрация материала – презентация с использованием средств мультимедиа, и с последующим обсуждением материала
Практические занятия	Традиционная форма
Самостоятельная работа	Использование как традиционных форм обучения, так и подготовка реферативных работ

### **6. Оценочные средства дисциплины (модуля)**

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета и экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

## 6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел 1. Цели и задачи дисциплины. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	ОПК-4, ПК-27 ПК-28, ПК-29	Тестовые задания	25
			Темы рефератов	4
			Вопросы для зачета	6
			Вопросы для экзамена	10
2	Раздел 2. Расчет производственной мощности предприятия.	ОПК-4, ПК-27 ПК-28, ПК-29	Тестовые задания	25
			Темы рефератов	4
			Вопросы для зачета	6
			Вопросы для экзамена	10
3	Раздел 3. Методика расчета и подбора механического и холодильного оборудования.	ОПК-4, ПК-27 ПК-28, ПК-29	Тестовые задания	25
			Темы рефератов	4
			Вопросы для зачета	6
			Вопросы для экзамена	10
4	Раздел 4. Методика расчета и подбора теплового оборудования.	ОПК-4, ПК-27 ПК-28, ПК-29	Тестовые задания	25
			Темы рефератов	4
			Вопросы для зачета	6
			Вопросы для экзамена	10
5	Раздел 5. Методика расчета площади жарочной поверхности плит и сковород, кондитерских шкафов и печей и т.д.	ОПК-4, ПК-27 ПК-28, ПК-29	Тестовые задания	25
			Темы рефератов	4
			Вопросы для зачета	6
			Вопросы для экзамена	10
6	Раздел 6. Методы расчета полезной и общей площади отдельных цехов, помещений и предприятия в целом.	ОПК-4, ПК-27 ПК-28, ПК-29	Тестовые задания	25
			Темы рефератов	4
			Вопросы для зачета	6
			Вопросы для экзамена	10
7	Раздел 7. Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.	ОПК-4, ПК-27 ПК-28, ПК-29	Тестовые задания	25
			Темы рефератов	4
			Вопросы для зачета	6
			Вопросы для экзамена	10
8	Раздел 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.	ОПК-4, ПК-27 ПК-28, ПК-29	Тестовые задания	25
			Темы рефератов	8
			Вопросы для зачета	8
			Вопросы для экзамена	5

### 6.2 Перечень вопросов для зачета

*Раздел 1. Цели и задачи дисциплины. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29)*

1. Документы и решения, с помощью которых осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение предприятий
2. Содержание технико-экономического обоснования.
3. Показатели, по которым рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия.
4. Обоснование проектной документации.
5. Обоснование размещения общедоступных предприятий общественного питания.
6. Методика расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.

*Раздел 2. Расчет производственной мощности предприятия. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

1. Вопросы при проведении технико-экономического обоснования проекта.

2. Нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания.
3. Состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.
4. Сведения приводят в задании на проектирование.
5. Расчет потребности в числе мест для определенного типа предприятий в конкретном городе.
6. Вспомогательное оборудование.

*Раздел 3. Методика расчета и подбора механического и холодильного оборудования. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

1. Отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий.
2. Определение потребности в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах.
3. Цель графиков работы пищеварочных котлов.
4. Случаи, при которых разрабатывают проекты реконструкции и технического вооружения предприятий.
5. Расчет потребности в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях.
6. Параметры расчёта полезного объема холодильного шкафа.

*Раздел 4. Методика расчета и подбора теплового оборудования. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29)*

1. Стадии осуществления проектирования предприятий.
2. Назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
3. Понятие требуемой производительности.
4. Документация, из которой состоит проект.
5. Документы, на основании которых осуществляют проектирование заготовочных предприятий.
6. Показатели, от которых зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием.

*Раздел 5. Методика расчета площади жарочной поверхности плит и сковород, кондитерских шкафов и печей и т.д. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

1. Разделы, из которых состоит пояснительная записка.
2. Отличия заготовочного предприятия от заготовочных фабрик.
3. Нормативы, по которым рассчитывают численность производственных работников.
4. Определение САПР и его роль в проектировании.
5. Обоснование применения таблиц реализации блюд.
6. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.

*Раздел 6. Методы расчета полезной и общей площади отдельных цехов, помещений и предприятия в целом. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29)*

1. Методика расчета численности заготовочных цехов.
2. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.
3. Методика расчета производственных столов.
4. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
5. Методика расчета производственных моечных ванн.



6. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.

*Раздел 7. Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.* (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

1. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.

2. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.

3. Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.

4. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.

5. Методика расчета пекарских шкафов.

6. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.

*Раздел 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.* (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

1. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.

2. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.

3. Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.

4. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.

5. Методика расчета механизированных поточных линий для овощного цеха.

6. Требования, предъявляемые к проектированию моечных, столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.

7. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.

8. Требования, предъявляемые к проектированию моечных, кухонной посуды. Оборудование, его размещение.

### **6.3 Перечень вопросов для экзамена**

*Раздел 1. Цели и задачи дисциплины. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.* (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

1. Задача проектирования предприятий общественного питания.

2. Основные понятия проектирования. Виды проектов. Структура проекта.

3. Формы воспроизводства капитальных вложений в общественное питание. Понятие «новое строительство».

4. Понятие «реконструкция предприятия» и возможные цели реконструкции.

5. Понятие «расширение существующего производства» и «техническое перевооружение».

6. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Стадии предприятия.

7. Основные направления в проектировании предприятий общественного питания в современных условиях.

8. Нормативная документация, применяемая при проектировании САПР.

9. Последовательность работ при проектировании САПР.

10. Порядок подачи заявки на разработку проекта ПОП; задачи предпроектного этапа

*Раздел 2. Расчет производственной мощности предприятия. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

11. Значение и содержание раздела «Обоснование проекта».
12. Методика разработки задания на предприятие, его содержание.
13. Задачи и содержание технологического раздела проекта.
14. Требование к размещению и планировке складских помещений.
15. Требование к размещению заготовочных цехов и их планировка.
16. Методика расчета потребности в таре и стеллажах для кондитерского цеха
17. Требование к планировке овощного цеха.
18. Требование к планировке мясорыбного цеха.
19. Требование к размещению доготовочных цехов и их планировка.
20. Требования к планировке горячего цеха.

*Раздел 3. Методика расчета и подбора механического и холодильного оборудования. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

21. Варианты проектирования моечной столовой посуды.
22. Методика подбора посудомоечной машины.
23. Методика расчета площади помещений для посетителей.
24. Требование к размещению и планировке помещений для посетителей.
25. Требование к размещению и планировке административно-бытовых помещений.
26. Особенности выполнения проекта реконструкции предприятий питания.
27. Достоинства и недостатки размещения предприятий питания в одноэтажном здании.
28. Требования к компоновке двухэтажного здания предприятий питания.
29. Методы расчета производственной мощности предприятий питания.
30. Методы расчета потребности в сырье.

*Раздел 4. Методика расчета и подбора теплового оборудования. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

31. Методика разработки производственной программы общедоступного предприятия.
32. Методика разработки производственной программы заводской столовой, реализующей скомплектованные рационы.
33. Методы расчета численности производственных работников.
34. Методика подбора картофелечистки, овощерезки.
35. Методика подбора мясорубки.
36. Методика подбора тестомесильной машины.
37. Методика подбора котлов для варки бульонов и супов.
38. Методика подбора котлов для варки вторых блюд и гарниров.
39. Методика построения графика загрузки котлов.
40. Методика подбора плиты.

*Раздел 5. Методика расчета площади жарочной поверхности плит и сковород, кондитерских шкафов и печей и т.д. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

41. Методика расчета длины и площади подвешного пути.
42. Методика расчета площади складских помещений.
43. Методика проектирования цеха доготовки полуфабрикатов.
44. Методика проектирования горячего цеха предприятий питания.
45. Методика разработки графиков реализации и приготовления блюд.
46. Методика подбора холодильного шкафа в мясном цехе.
47. Методика подбора моечных ванн.

48. Методика подбора холодильного шкафа в холодильном цехе.
49. Методика подбора кондитерского шкафа.
50. Требования к размещению складских помещений в плане здания.

*Раздел 6. Методы расчета полезной и общей площади отдельных цехов, помещений и предприятия в целом. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

51. Требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.
52. Требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания.
53. Требования к проектированию производственных помещений.
54. Требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды.
55. Требования к размещению помещений для потребителей.
56. Факторы, определяющие объемно-планировочное решение предприятия.
57. Экономические требования при проектировании.
58. Рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях.
59. Показатели, по которым рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия.
60. Основные понятия проектирования. Виды проектов.

*Раздел 7. Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

61. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
62. Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
63. Разработка графика работы горячего цеха.
64. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
65. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
66. Техничко-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
67. Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
68. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
69. Методика расчета объема котлов для варки не набухающих продуктов.
70. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.

*Раздел 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. (ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29).*

71. Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
72. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
73. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
74. Требования, предъявляемые к проектированию мясорыбного цеха. Расстановка оборудования.
75. Методика расчета оборудования для выпекания изделий.

### 6.3. Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
<p>Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено»/ «отлично»</p>	<p>Знает назначение, виды проектов, их состав и содержание; как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания; номенклатуру основных типов предприятий питания; состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания; методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования; технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке; методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники; основные направления реконструкции предприятий общественного питания;</p> <p>Умеет: дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания; разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; произвести расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда, разработать монтажный план привязки; определить состав и площади помещений предприятий общественного питания; выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования.</p> <p>Владет: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования навыками работы с нормативными документами; работой с учебной и справочной литературой.</p>	<p>тестовые задания (32-40 баллов); реферат (5-10 баллов); вопросы к зачету, экзамену (38-50 баллов)</p>
<p>Базовый (50-74 балла) «зачтено»/ «хорошо»</p>	<p>Сформированное, но содержащее отдельные пробелы знания назначение, виды проектов, их состав и содержание; как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания; номенклатуру основных типов предприятий питания; состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания; методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования; технологические требования к размещению обо-</p>	<p>тестовые задания (22-32 баллов); реферат (3-6 баллов); вопросы к зачету, экзамену (25-36 баллов)</p>

	<p>рудования и его монтажной привязке; методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники; основные направления реконструкции предприятий общественного питания;</p> <p>Сформированное, но содержащее отдельные пробелы умения: дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания; разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; произвести расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда, разработать монтажный план привязки; определить состав и площади помещений предприятий общественного питания; выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования.</p> <p>Частично владеет способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования навыками работы с нормативными документами; работой с учебной и справочной литературой.</p>	
<p>Пороговый (35-49 баллов) «зачтено»/ «удовлетворительно»</p>	<p>Фрагментарное применение знаний назначения, видов проектов, их состав и содержание; как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания; номенклатуру основных типов помещений предприятий общественного питания; методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования; технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке; методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники; основные направления реконструкции предприятий общественного питания;</p> <p>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания; разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; произвести расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда, разработать монтажный план привязки; опре-</p>	<p>тестовые задания (15-20 баллов); реферат (2-6 балла); вопросы к зачету, экзамену (18-23 баллов)</p>

	<p>делить состав и площади помещений предприятий общественного питания; выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования.</p> <p>Фрагментарные владения: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования навыками работы с нормативными документами;</p> <p>работой с учебной и справочной литературой.</p>	
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (0-34 балла) – «не зачтено»/ «неудовлетворительно»</p>	<p>Частичные знания назначения, видов проектов, их состав и содержание; как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; видов нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания; номенклатуру основных типов предприятий питания; состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания; методики проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования; технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке;</p> <p>методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники; основные направления реконструкции предприятий общественного питания;</p> <p>Не умеет: дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания; разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; произвести расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда, разработать монтажный план привязки; определить состав и площади помещений предприятий общественного питания; выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования.</p> <p>не владеет: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования навыками работы с нормативными документами; работой с учебной и справочной литературой.</p>	<p>тестовые задания (0-14 баллов); реферат (0-5 балл); вопросы к зачету, экзамену (0-15 баллов)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1 Основная учебная литература:**

1. Ратушный, А.С. УМКД «Проектирование предприятий общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / А.С. Ратушный. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2023.

### **7.2 Дополнительная учебная литература:**

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-02443-2. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/BFFFC363-864C-49BC-A783-8C16C0B0B82C](http://www.biblio-online.ru/book/BFFFC363-864C-49BC-A783-8C16C0B0B82C).

2. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н.В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-04463-8. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA-019224447693](http://www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA-019224447693).

### **7.3 Методические указания по освоению дисциплины**

1. Ратушный А.С. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиля Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2023.

2. Ратушный А.С. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиля Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2023.

3. Ратушный А.С. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиля Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2023.

### **7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

### 7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### 7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

### 7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

### 7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ	Реквизиты подтверждающего документа
---	--------------	----------------------------------	--------------------------------------	---	-------------------------------------



			распространяемое)	и БД (при наличии)	(при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.ru">https://docs.antiplagiat.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

#### 7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. [www.rg.ru](http://www.rg.ru) – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

#### 7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миров: [miro.com](http://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

#### 7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-28

#### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/26):

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/239а)

Оснащенность:

1. Стол СУ168 (инв. № 21013600294)
2. Компьютер "NL" в комплектации G1610/H61M/4Gb/500Gb/450W, клавиатура Gembird KB-8300UM-BL-R, мышь Gembird, монитор BenQ 21.5 G2250 (инв. № 41013401656, 41013401655, 41013401654, 41013401653, 41013401652, 41013401651, 41013401650, 41013401649, 41013401648, 41013401647, 41013401646, 41013401645, 41013401644, 41013401643, 41013401642)

3. Мультимедийный проектор NEC M230X (инв. № 41013401578)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115):

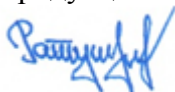
Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Проектирование предприятий общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015.

Автор: профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н. Ратушный А.С.



Рецензент: профессор кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур д.с.-х.н., доцент Гурьянова Ю.В.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 11 апреля 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.