

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма - 4 года, заочная форма - 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	46(1,28)	26(0,72)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	42(1,17)	20(0,56)
• лекции	18(0,5)	8(0,22)
• практические	24(0,67)	12(0,33)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	4(0,11)
Промежуточная аттестация (курсовой проект)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	84(2,33)	147(4,08)
• курсовой проект	18(0,5)	18(0,5)
• др. формы самостоятельной работы	66(1,83)	129(3,58)
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	50(1,39)	7(0,19)
Итого	180(5)	180(5)

Потапова А.В. Проектирование предприятий общественного питания: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 57 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Проектирование предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Потаповой А.В., доцентом кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Потапова А.В., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	7
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)	7
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	8
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий	8
6. Лабораторный практикум	9
7. Практические занятия (семинары)	10
8. Примерная тематика курсовых проектов и контрольных работ	11
9. Самостоятельная работа студента	14
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	14
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	15
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	16
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	17
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	17
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	18
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	19
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	21
1. Паспорт фонда оценочных средств	22
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины	22
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	22
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	23
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	25
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	29
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	29
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации	34
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине	36
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине	39
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	39
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	41
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ	42
Практические задания	46
Темы рефератов	52
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ	55

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - дать студентам необходимые для их практической работы знания об организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания, нормативов развития сети кафе, ресторанов, столовых и др.; дать основные сведения для проведения технико-экономических и технологических расчетов; ознакомить с требованиями к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом; показать закономерности дизайна и оформления отдельных производственных, административно-бытовых, складских и торговых помещений в различных типах предприятий общественного питания.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в:

- ознакомлении студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;
- выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессов,
- определении последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
- изучении методики пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Математика (ОК-7, ОПК-1);

Безопасность жизнедеятельности (ОК-9; ПК-3; ПК-18; ПК-9; ПК-8);

Инженерная графика (ОПК-1, ПК-28).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-5 ПК-27 ПК-28 ПК-29	Знать: - расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов; - номенклатуру основных типов предприятий питания; назначение, виды проектов, их состав и содержание; - виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.); - методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования; - методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники; - при проектировании различных типов предприятий питания; - основные направления реконструкции предприятий общественного питания; - современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.	Опрос Реферат Тесты
	Уметь: - разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания; - дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания; - технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; - произвести расчеты и определить потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании.	Практические задания Тесты

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением выполнять графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования; - навыками подбора интерьера и выбора объемно-планировочное решение здания в целом; - навыками определения площади помещений предприятий общественного питания. 	<p>Контрольная работа Тесты</p>

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		7
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	46	46
Аудиторные занятия всего, в том числе:	42	42
Лекции	18	18
Практические занятия	24	24
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Промежуточная аттестация (курсовой проект)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	84	84
Курсовой проект	18	18
Другие виды самостоятельной работы:	66	66
Вид промежуточной аттестации – экзамен	50	50
ИТОГО:	часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		4
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	26	26
Аудиторные занятия всего, в том числе:	20	20
Лекции	8	8
Практические занятия	12	12
Промежуточная аттестация (контактная работа)	4	4
Промежуточная аттестация (курсовой проект)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	147	147
Курсовой проект	18	18
Другие виды самостоятельной работы:	129	129
Вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен	7	7
ИТОГО:	часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»

Место дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» в учебном процессе подготовки инженера для отрасли общественного питания.

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование заготовочных предприятий.

Тема 4. Технологические расчеты

Производственная программа предприятия. Применение ЭВМ в технологических расчетах. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала.

Технологический расчет и подбор оборудования. Расчет площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Оценка технического уровня проектируемого предприятия. Применение ПЭВМ в технологических расчетах.

Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением

Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.

Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания, расположенных в школах, больницах, санаториях.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» формирует компетенции ПК-5, ПК-27, ПК-28, ПК-29, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ПК-10, ДПК-1.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»	2	2	8	12
2.	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	4	8	14
3.	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	2	4	10	16
4.	Тема 4. Технологические расчеты	4	4	10	18
5.	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии	4	4	10	18

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	с их функциональным назначением				
6.	Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	2	2	8	12
7.	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	2	4	12	18
	Подготовка к курсовому проекту			18	18
	Итого:	18	24	84	126

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»	1		10	11
2.	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	1	2	14	17
3.	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	1	2	18	21
4.	Тема 4. Технологические расчеты	1	2	21	24
5.	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	1	2	22	25
6.	Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	1	2	22	25
7.	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	2	2	22	26
	Подготовка к курсовому проекту			18	18
	Итого:	8	12	147	167

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»	Организация проектирования. Проектная документация. Этапы разработки проектной документации.	2
2	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания	4
3	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.	4
4	Тема 4. Технологические расчеты	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования.	4
5	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения.	4
6	Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	Подсобные помещения Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.	2
7	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в школах, больницах, санаториях.	4
Итого			24

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания	2
2	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.	2
3	Тема 4. Технологические расчеты	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования.	2
4	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения.	2
5	Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	Подсобные помещения Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.	2
6	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в школах, больницах, санаториях.	2
Итого			12

8. Примерная тематика курсовых проектов и контрольных работ

1. Проектирование и разработка технологической документации молодежного кафе на 60 мест.
2. Проектирование и разработка технологической документации молодежного кафе с кондитерской на 45 мест.
3. Проектирование и разработка технологической документации ресторана 1 класса на 62 мест с коктейль-баром.
4. Проектирование и разработка технологической документации ресторана 1 класса с русской кухней на 30 мест и блинной на 10 мест.

5. Проектирование и разработка технологической документации ресторана 1 класса на 65 мест с кофейней на 25 мест.
6. Проектирование и разработка технологической документации ресторана китайской кухни на 75 мест.
7. Проектирование и разработка технологической документации ресторана татарской кухни на 80 мест с баром на 30 мест.
8. Проектирование и разработка технологической документации ресторана на 70 мест с террасой.
9. Проектирование и разработка технологической документации семейного ресторана 1 класса на 50 мест.
10. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха кафе с салат – баром на 75 мест.
11. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в столовой при учебном заведении на 120 посадочных мест
12. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в ресторане на 110 посадочных мест.
13. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха школьной столовой на 90 посадочных мест.
14. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в столовой системы потребительской кооперации на 100 посадочных мест.
15. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха при доме отдыха на 260 посадочных мест.
16. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в детском ресторане на 60 посадочных мест.
17. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в ресторане на 80 посадочных мест с обслуживанием официантами.
18. Проектирование и разработка технологической документации вегетарианского кафе на 50 мест.
19. Проектирование и разработка технологической документации горячего цеха для столовой при образовательном учреждении на 80 посадочных мест с буфетом.
20. Проектирование и разработка технологической документации демократичного ресторана на 60 мест с кофейней на 25 мест.
21. Разработка проекта реконструкции кафе быстрого обслуживания на 44 места.
22. Разработка проекта реконструкции молодежного кафе на 36 мест с коктейль-баром на 20 мест.
23. Разработка проекта реконструкции столовой при промышленном предприятии на 100 мест.
24. Разработка проекта реконструкции ресторана русской кухни на 70 мест с закусочной-пироговой на 30 мест.

25. Разработка проекта реконструкции ресторана на 40 мест со стейк-баром на 30 мест.
26. Разработка проекта реконструкции молодежного кафе на 84 места.
27. Разработка проекта реконструкции ресторана европейской кухни на 78 мест.
28. Разработка проекта реконструкции ресторана при гостинице на 70 мест.
29. Разработка проекта реконструкции закусочной-пирожковой на 48 мест.
30. Разработка проекта реконструкции кафе при вокзале на 36 мест.
31. Разработка проекта реконструкции закусочной-пиццерии на 40 мест с цехом по выпуску 500 полуфабрикатов в смену.
32. Разработка проекта реконструкции закусочной на 36 мест.
33. Разработка проекта реконструкции хинкальной на 30 мест.
34. Разработка проекта реконструкции семейного кафе на 52 места.
35. Разработка проекта реконструкции кафе на 62 места с сэндвич-баром на 30 мест.
36. Разработка проекта реконструкции блинной на 56 мест.
37. Разработка проекта реконструкции ресторана французской кухни на 80 мест.
38. Проектирование и разработка технологической документации горячего цеха ресторана класса «люкс», специализирующегося на индийской национальной кухне, на 50 посадочных мест.
39. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана первого класса на 45 посадочных мест.
40. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для детского кафе на 48 посадочных мест.
41. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана на 42 посадочных места, специализирующегося на баварской национальной кухне.
42. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана скандинавской национальной кухни на 30 посадочных мест.
43. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для фитобара на 40 посадочных мест.
44. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана паназиатской кухни на 45 посадочных мест.
45. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана с баром при аэропорте на 60 посадочных мест.
46. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для кондитерской на 50 посадочных мест

47. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана на 30 посадочных мест с коктейль-баром

48. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для кондитерской на 48 посадочных мест.

49. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для кофейни на 38 посадочных мест при торгово - развлекательном комплексе.

50. Проектирование и разработка технологической документации кулинарного цеха собственного производства при торговом предприятии.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»	Подготовка реферата Прохождение тестов Практические задания Подготовка к опросу (конспект лекций) Подготовка к контрольной работе	Опрос
2	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания		Реферат
3	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания		Тесты
4	Тема 4. Технологические расчеты		Практическое задание
5	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением		Опрос
6	Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания		Реферат
7	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)		Практическое задание

10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

б) дополнительная литература:

1. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

12. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

17. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

б) основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

в) дополнительная литература:

1. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО
6. Антиплагиат.ВУЗ

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

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

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» состоит из 7 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков работы в области автоматизации обработки экономической информации со студентами проводятся практические занятия. В ходе практических занятий основное внимание уделяется изучению конкретных технологий и компьютерных систем автоматизации обработки экономической информации, возможности их практического использования в организациях различных форм собственности и видов деятельности, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающимся лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы,

а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, реферат практические задания;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала с применением интерактивных систем;

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания» Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	
2	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
3	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
4	Тема 4. Технологические расчеты	2	2	1	1

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)				
	ИТОГО:	8	8	4	3

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
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

1.2 Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1. Компетенция ПК-5 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Оборудование предприятий общественного питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.2.2. Компетенция ПК-27 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Оборудование предприятий общественного питания
Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.3. Компетенция ПК-28 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Инженерная графика
Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.4. Компетенция ПК-29 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Коммуникативная культура профессионала
Культура профессионального самообразования
Производственная практика. Преддипломная практика

1.3 Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
ПК-5 ПК-27 ПК-28 ПК-29	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания» Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания Тема 4. Технологические расчеты Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	Опрос Тесты Реферат Практические задания Контрольная работа

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;
- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;
- суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-5 ПК-27 ПК-28 ПК-29	Знает расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов; (опрос)	Верно и в полном объеме знает расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов;	С незначительными замечаниями знает расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов;	На базовом уровне, с ошибками знает расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов;	Не знает расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов;	32
	Знает номенклатуру основных типов предприятий питания; назначение, виды проектов, их состав и содержание; (реферат)	Верно и в полном объеме знает номенклатуру основных типов предприятий питания; назначение, виды проектов, их состав и содержание;	С незначительными замечаниями знает номенклатуру основных типов предприятий питания; назначение, виды проектов, их состав и содержание;	На базовом уровне, с ошибками знает номенклатуру основных типов предприятий питания; назначение, виды проектов, их состав и содержание;	Не знает номенклатуру основных типов предприятий питания; назначение, виды проектов, их состав и содержание;	
	Знает виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.); (тесты)	Верно и в полном объеме знает виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.);	С незначительными замечаниями знает виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.);	На базовом уровне, с ошибками знает виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.);	Не знает виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.);	
	Знает методику проведения расчета и подбора всех видов торгового-технологического и вспомогательного оборудования;	Верно и в полном объеме знает методику проведения расчета и подбора всех видов торгового-технологического и вспомогательного оборудования;	С незначительными замечаниями знает методику проведения расчета и подбора всех видов торгового-технологического и вспомогательного оборудования;	На базовом уровне, с ошибками знает методику проведения расчета и подбора всех видов торгового-технологического и вспомогательного оборудования;	Не знает методику проведения расчета и подбора всех видов торгового-технологического и вспомогательного оборудования;	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	(опрос)					
	Знает методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники; (тесты)	Верно и в полном объеме знает методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники;	С незначительными замечаниями знает методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники;	На базовом уровне, с ошибками знает методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники;	Не знает методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники;	
	Знает при проектировании различных типов предприятий питания; (реферат)	Верно и в полном объеме знает при проектировании различных типов предприятий питания;	С незначительными замечаниями знает при проектировании различных типов предприятий питания;	На базовом уровне, с ошибками знает при проектировании различных типов предприятий питания;	Не знает при проектировании различных типов предприятий питания;	
	Знает основные направления реконструкции предприятий общественного питания; (опрос)	Верно и в полном объеме знает основные направления реконструкции предприятий общественного питания;	С незначительными замечаниями знает основные направления реконструкции предприятий общественного питания;	На базовом уровне, с ошибками знает основные направления реконструкции предприятий общественного питания;	Не знает основные направления реконструкции предприятий общественного питания;	
	Знает современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники. (реферат)	Верно и в полном объеме знает современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.	С незначительными замечаниями знает современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.	На базовом уровне, с ошибками знает современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.	Не знает современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.	
<i>Практические показатели</i>						
ПК-5 ПК-27 ПК-28 ПК-29	Умеет разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий	Верно и в полном объеме может разработать производственную программу, определить численность работников и	С незначительными замечаниями может разработать производственную программу, определить	На базовом уровне, с ошибками может разработать производственную программу, определить	Не может разработать производственную программу, определить численность работников и мощность	16

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	питания; (практическое задание)	мощность предприятий питания;	численность работников и мощность предприятий питания;	численность работников и мощность предприятий питания;	предприятий питания;	
	Умеет дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания; (тесты)	Верно и в полном объеме может дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания;	С незначительными замечаниями может дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания;	На базовом уровне, с ошибками может дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания;	Не может дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания;	
	Умеет технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; (практическое задание)	Верно и в полном объеме может технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;	С незначительными замечаниями может технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;	На базовом уровне, с ошибками может технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;	Не может технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;	
	Умеет произвести расчеты и определить потребность в торговом-технологическом и вспомогательном оборудовании. (тесты)	Верно и в полном объеме может произвести расчеты и определить потребность в торговом-технологическом и вспомогательном оборудовании.	С незначительными замечаниями может произвести расчеты и определить потребность в торговом-технологическом и вспомогательном оборудовании.	На базовом уровне, с ошибками может произвести расчеты и определить потребность в торговом-технологическом и вспомогательном оборудовании.	Не может произвести расчеты и определить потребность в торговом-технологическом и вспомогательном оборудовании.	
<i>Владеет</i>						
ПК-5 ПК-27 ПК-28 ПК-29	Владеет умением выполнять графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования; (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет умением выполнять графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования;	С незначительными замечаниями владеет умением выполнять графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования;	На базовом уровне, с ошибками владеет умением выполнять графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования;	Не владеет умением выполнять графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования;	12

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	Владеет навыками подбора интерьера и выбора объемно-планировочное решение здания в целом; (тесты)	Верно и в полном объеме владеет навыками подбора интерьера и выбора объемно-планировочное решение здания в целом;	С незначительными замечаниями владеет навыками подбора интерьера и выбора объемно-планировочное решение здания в целом;	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками подбора интерьера и выбора объемно-планировочное решение здания в целом;	Не владеет навыками подбора интерьера и выбора объемно-планировочное решение здания в целом;	
	Владеет навыками определения площади помещений предприятий общественного питания. (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками определения площади помещений предприятий общественного питания	С незначительными замечаниями владеет навыками определения площади помещений предприятий общественного питания	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками определения площади помещений предприятий общественного питания	Не владеет навыками определения площади помещений предприятий общественного питания	
	Всего					60

Шкала оценивания:

для экзамена:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	52-60	высокий
хорошо	43-51	хороший
удовлетворительно	31-42	достаточный
неудовлетворительно	30 и менее	недостаточный

для зачета:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
зачтено	34-60	достаточный
не зачтено	33 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания
2. Организация проектирования
3. Типовое и индивидуальное проектирование
4. Стадии проектирования
5. Порядок проектирования
6. Система автоматизации проектирования
7. Номенклатура типов предприятий общественного питания
8. Состав функциональных групп помещений предприятий ОП
9. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий ОП
10. Рациональные схемы размещения предприятий общественного питания
11. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий питания
12. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях
13. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях
14. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.
15. Проектирование заготовочных предприятий
16. Техничко-экономическое обоснование проекта
17. Технологические расчеты
18. Разработка производственной программы предприятия
19. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов
20. Расчет численности работников производства и зала
21. Расчет площадей складских помещений
22. Технологический расчет и подбор теплового оборудования
23. Технологический расчет и подбор механического оборудования
24. Технологический расчет и подбор холодильного оборудования
25. Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования
26. Методы расчета площадей производственных цехов
27. Расчет помещений для потребителей
28. Расчет служебных, бытовых и технических помещений
29. Расчет общей площади проектируемого предприятия

30. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

31. Производственные помещения. Технологические требования к проектированию, состав.

32. Горячий и холодный цехи. Особенности проектирования

33. Мясной и рыбный цехи. Особенности проектирования

34. Овощной цех. Особенности проектирования

35. Кулинарный цех. Особенности проектирования

36. Кондитерский цех. Особенности проектирования

37. Цех обработки птицы и субпродуктов. Особенности проектирования

38. Состав и технологические требования к помещениям для приема и хранения продуктов

39. Помещения для потребителей. Состав, технологические требования

40. Служебные и бытовые помещения. Технологические требования к проектированию, состав

41. Технические помещения. Технологические требования к проектированию, состав

42. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

43. Принципы объемно-планировочных решений предприятий ОП

44. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных зданий предприятий ОП

45. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих многоэтажных зданий предприятий ОП

46. Особенности проектирования предприятий ОП, расположенных в зданиях иного назначения

47. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий ОП

Типовые контрольные задания:

Вариант 1

1. Рассчитать площади складских помещений

2. Рассчитать численность производственных работников в цеха.

Вариант 2

1. Провести расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для столовых при санаториях

2. Расставьте оборудование в овощном цехе на линии обработки картофеля по ходу технологического процесса.

Вариант 3

1. Расположите последовательно операции технологического процесса в кондитерском цехе.

2. Расставьте оборудование по ходу технологического процесса приготовления слоеного теста.

Вариант 4

1. Расставьте последовательно операции технологического процесса обработки мяса.

2. Определить доброкачественность представленного образца мяса.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Что является производственной программой заготовочного предприятия?

- а) виды и количество используемого оборудования ;
- б) объем выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции ;
- в) площадь цехов и помещений?

2. Какие бывают виды меню?

- а) персональное для потребителя;
- б) со свободным выбором блюд, дневного рациона, диетическое, банкетное;
- в) специального рациона.

3. Какие охлаждаемые камеры входят в состав складских помещений?

- а) сухих продуктов;
- б) вино-водочных изделий;
- в) молочно-жировых продуктов; охлажденного мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, фруктов, ягод, напитков, овощей, картофеля.

4. Какие помещения входят в состав экспедиции?

- а) помещение экспедитора, охлаждаемые камеры, кладовые;
- б) производственные;
- в) для потребителей.

5. Чем определяется конфигурация здания предприятия общественного питания?

- а) типом и мощностью;
- б) архитектурным стилем;
- в) месторасположением.

6. В чем заключается процесс компоновки?

- а) в рациональном размещении помещений в соответствии требованиям технологического процесса;
- б) определение качества помещений;

в) сокращении количества помещений.

Литература для подготовки к зачету/экзамену:

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
14. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
16. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

17. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

б) основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

в) дополнительная литература:

1. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Проектирование предприятий общественного питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?

2. Какие проекты бывают?

3. В чем особенность типовых проектов?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Что характерно для экспериментального строительства?

2. Что такое САПР в проектировании?

3. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Каковы цели создания САПР?

2. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?

2. Какие проекты бывают?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Как классифицируют предприятия общественного питания в зависимости от характера деятельности?

2. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.

3. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Какие предприятия ОП могут называться общедоступными?
2. Что является отличительной особенностью ресторана как типа предприятия?
3. Какие особенности при проектировании имеют специализированные предприятия быстрого обслуживания?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
2. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.
3. Чем необходимо руководствоваться при определении состава и площадей помещений заготовочных предприятий.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Проектирование предприятий общественного питания

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Что представляет собой проектная документация?
 - а) только расчеты;
 - б) чертежи;
 - в) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих модель будущего предприятия.

2. Из каких документов состоит проект?
 - а) СНИПов, ГОСТов, ОСТов;
 - б) лицензионных и разрешительных;
 - в) текстовых материалов, чертежей, сметной документации.

3. Какие типы проектов существуют?
 - а) типовые, индивидуальные;
 - б) перспективные;
 - в) конструкторские, архитектурные.

4. Что такое САПР в проектировании?
 - а) машинная, графика;
 - б) программное обеспечение;
 - в) комплексная программа с использованием технической базы, программного и информационного обеспечения.

5. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий?
 - а) моечные;
 - б) служебные, технические;
 - в) складские.

6. Число мест в залах столовых-догоготовочных при производственных предприятиях определяется в наиболее многочисленной смене из расчета?

- а) одно место на два человека;
- б) одно место на три человека;
- в) одно место на четыре человека.

7. Сколько процентов от расчетного числа студентов дневного отделения должно составлять общее число мест на предприятии общественного питания, расположенных на территории вуза?

- а) 50%;
- б) 20%;
- в) 100%.

8. Для чего предназначены заготовочные предприятия?

- а) выработки полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- б) получения полуфабрикатов, их складирования и заготовки;
- в) доготовки полуфабрикатов и выработки готовых блюд.

9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

- а) научной организацией труда;
- б) количеством рабочих;
- в) объемом перерабатываемого сырья и оборудованием.

10. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?

- а) утвержденной временной номенклатурой типов заготовочных предприятий и на основании технико-экономических обоснований (расчетов);
- б) планировочной схемы местности;
- в) санитарно-эпидемиологических требований.

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Что представляет собой проектная документация?

- а) только расчеты;
- б) чертежи;
- в) систему расчетов, чертежей и показателей создающих модель будущего предприятия.

2. Из каких документов состоит проект?

- а) СниПов, ГОСТов, ОСТов;
- б) лицензионных и разрешительных;

в) текстовых материалов, чертежей, сметной документации.

3. Число мест в залах столовых-доготовочных при производственных предприятиях определяется в наиболее многочисленной смене из расчета?

- а) одно место на два человека;
- б) одно место на три человека;
- в) одно место на четыре человека.

4. Сколько процентов от расчетного числа студентов дневного отделения должно составлять общее число мест на предприятии общественного питания расположенных на территории вуза?

- а) 50%;
- б) 20%;
- в) 100%.

5. В чем заключается процесс компоновки?

- а) в рациональном размещении помещений в соответствии требованиям технологического процесса;
- б) определение качества помещений;
- в) сокращении количества помещений.

6. Что является производственной программой заготовочного предприятия?

- а) виды и количество используемого оборудования ;
- б) объем выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции ;
- в) площадь цехов и помещений?

7. Какие бывают виды меню?

- а) персональное для потребителя;
- б) со свободным выбором блюд, дневного рациона, диетическое, банкетное;
- в) специального рациона.

8. Какие охлаждаемые камеры входят в состав складских помещений?

- а) сухих продуктов;
- б) вино-водочных изделий;
- в) молочно-жировых продуктов; охлажденного мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, фруктов, ягод, напитков, овощей, картофеля.

9. Какие помещения входят в состав экспедиции?

- а) помещение экспедитора, охлаждаемые камеры, кладовые;
- б) производственные;
- в) для потребителей.

10. Чем определяется конфигурация здания предприятия общественного питания?

- а) типом и мощностью;
- б) архитектурным стилем;
- в) месторасположением.

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:
- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий;
 - до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы;
 - до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Контрольная работа 1

Тема - Проектирование. Основные понятия. Виды проектов

Вариант 1

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Какие проекты бывают?

Вариант 2

1. В чем особенность типовых проектов?
2. Что характерно для экспериментального строительства?

Вариант 3

1. Что такое САПР в проектировании?
2. Каковы цели создания САПР?

Вариант 4

1. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
2. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?

Контрольная работа 2

Тема - Типы предприятия. Классификация и их характеристика

Вариант 1

1. Как классифицируют предприятия общественного питания в зависимости от характера деятельности?
2. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.

Вариант 2

1. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.
2. Какие предприятия ОП могут называться общедоступными?

Вариант 3

1. Что является отличительной особенностью ресторана как типа предприятия?
2. Какие особенности при проектировании имеют специализированные предприятия быстрого обслуживания?

Контрольная работа 3

Тема - Состав функциональных групп помещений

Вариант 1

1. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
2. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.

Вариант 2

1. Чем необходимо руководствоваться при определении состава и площадей помещений заготовочных предприятий.
2. Какие помещения входят в группу бытовых и служебных помещений?

Вариант 3

1. Какие помещения входят в группу технических помещений?
2. В каких случаях не проектируют цех обработки зелени?

Контрольная работа 4

Тема - Компонировка предприятий общественного питания

Вариант 1

1. Какие особенности размещения заготовочных предприятий вы знаете?
2. Какие особенности размещения доготовочных предприятий вы знаете?

Вариант 2

1. По каким критериям происходит выбор этажности здания?
2. Какие преимущества предприятий, располагаемых в одноэтажных зданиях перед предприятиями, располагаемыми в многоэтажных зданиях?

Вариант 3

1. Какие минусы предприятий, располагаемых в одноэтажных зданиях вы знаете?
2. Какой должна быть конфигурация зданий доготовочных предприятий?

Вариант 4

1. Какой должна быть конфигурация зданий заготовочных предприятий?
2. Какие требования предъявляются к компоновке помещения?

Вариант 5

1. Какие объемно-планировочные схемы заготовочных предприятий вы знаете?
2. Каковы их плюсы и минусы? Почему?

Вариант 6

1. Какие объемно-планировочные схемы доготовочных предприятий вы знаете?
2. В каком порядке осуществляют планировку зданий ПОП?

Контрольная работа 5

Тема - Принципы размещения оборудования

Вариант 1

1. Какие факторы необходимо учитывать при планировке рабочих мест?
2. Что обозначает понятие «линейный принцип расстановки оборудования»? Какие плюсы и минусы такого принципа размещения оборудования вы знаете?

Вариант 2

1. Островной способ расстановки оборудования. Плюсы и минусы
2. Модульный способ расстановки оборудования. Плюсы и минусы

Вариант 3

1. Каким образом можно устанавливать мебель в торговых залах по отношению к проходам? Какой из этих способов наиболее эффективен?
2. Как определяется ширина проходов в зале?

Контрольная работа 6

Тема - Понятие о монтаже оборудования

Вариант 1

1. Что такое монтажная привязка оборудования?
2. Какое оборудование подлежит привязке?

Вариант 2

1. Какое оборудование относится к монтируемому?
2. Какое оборудование относится к не монтируемому?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Практические задания

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»

Цель работы - ознакомиться с основными направлениями в проектировании предприятий общественного питания. Задача - изучить нормативную документацию для проектирования.

Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции. Организация проектирования. Проектная документация. Этапы разработки проектной документации.

Вопросы для самопроверки: - на основании какой нормативной и методической документации осуществляется проектирование предприятий общественного питания? - отличительные особенности проектов типового, индивидуального, экспериментального и проекта реконструкции; - состав и содержание проекта; - в каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятия?

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Цель работы - ознакомиться с основными направлениями в проектировании предприятий общественного питания. Задача - изучить нормативную документацию для проектирования.

Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции. Система автоматизации проектирования (САПР), программf AutoCAD и нормативная и методическая документация, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, ВНТН и др.). Состав и содержание проекта. Функциональные структуры предприятий общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Вопросы и задания для самостоятельной работы студентов. - составить проектное задание на проектирование или реконструкцию предприятия определенного типа; - ознакомиться с основными нормативными

документами (СНиПы, ВНТН-04-86), состав документов, правила пользования.

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.

Цель работы: ознакомиться с нормативами расчета сети предприятий общественного питания. Задача: научить пользоваться этими нормативами для различных типов предприятий общественного питания.

Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, офисах, учебных заведениях, при школах, СПТУ, зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.

Вопросы для самопроверки: - каково содержание технико-экономического обоснования проекта? - какие существуют нормативы расчета сети предприятий общественного питания общедоступных, при производственных предприятиях, офисах, административных, учебных заведениях, зрелищных и спортивных; - охарактеризуйте возможные варианты размещения различных предприятий общественного питания; - как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия?

Задание для самостоятельной работы. Произвести расчет необходимого числа мест в предприятиях общественного питания определенного типа для городов с различной численностью и различными административными функциями.

Тема 4. Технологические расчеты.

Цель: ознакомить студентов с существующими в проектировании технологическими расчетами. Задача: научить пользоваться этими расчетами.

Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники. Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники для расчета сырья и полуфабрикатов. Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов,

вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Вопросы для самопроверки: -

что является производственной программой предприятия и цеха? Каково ее назначение?

- как определить число потребителей и блюд в различных предприятиях?

- какие бывают виды меню?

- по каким показателям может быть произведен расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов?

- для каких технологических расчетов составляются таблицы реализации блюд по часам работы залов?

- по каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?

- как производится расчет требуемого количества единиц механического оборудования?

- по каким параметрам рассчитывают объем холодильного шкафа?

- по каким параметрам производится расчет теплового оборудования, пищеварочных котлов, плит, пароконвектоматов, фритюрниц и т.п.?

- опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.

Вопросы и задания для самостоятельной работы.

- ознакомиться с нормативной документацией для разработки производственной программы проектируемого предприятия. Работа по сборникам рецептов, ТУ, ТИ, ГОСТам.

- составить меню для предприятия питания по заданию преподавателя.

- составить карту вин для ресторанов.

- рассчитать необходимое количество сырья для одного из блюд, включенных в меню.

- рассчитать полный объем холодильного шкафа для хранения продукции в доготовочном цехе.

- рассчитать и подобрать фритюрницу для жарки во фритюре продукции, включенной в расчетное меню.

- рассчитать площадь помещений цехов горячего, холодного, доготовочного по установленному в них оборудованию, используя нормы планировочных решений.

- каковы требования к проектированию производственных помещений?

- как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?

- что определяет монтажная привязка оборудования

- каковы требования к планировке помещений моечных?

- каковы требования к размещению помещений для потребителей?

- каково раздаточное оборудование для баров, шведского стола?

- дать примеры размещения раздаточного оборудования при самообслуживании и обслуживании официантами.

Вопросы и задания для самостоятельной работы.

- начертить план цеха с размещением оборудования по заданию преподавателя.

Тема 5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Цель: ознакомиться с требованиями к планировке отдельных групп помещений в плане здания, к размещению оборудования в цехах.

Задача: умение использовать полученные знания при работе над проектом проектирования.

Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий. Производственные помещения. Схемы организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий. Схема взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировки помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технические требования к проектированию. Подсобные помещения. Состав помещений, требования к проектированию.

Вопросы для самопроверки:

- состав складской группы помещений;
- перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания; - какие помещения входят в состав экспедиции и требования к их размещению.

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.

Цель: изучить требования к планировочным решениям различных зданий предприятий общественного питания.

Задача: умение использовать полученные знания при разработке проектов зданий предприятий общественного питания.

Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.

Вопросы для самопроверки:

- цель планировки здания;
- факторы, определяющие объемно-планировочные решения предприятия;
- перечислите экономические требования при проектировании;
- где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
- какие существуют планировочные схемы для предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье?
- сформулируйте рекомендации для размещения помещений в одноэтажных и многоэтажных зданиях гостиниц, офисов.
- цель реконструкции предприятий.

Вопросы и задания для самостоятельной работы.

- анализ планировочного решения одного из предприятий общественного питания по заданию преподавателя.

Рефераты по теме: предварительное планировочное решение предприятия общественного питания по теме дипломного проекта и рекомендации по его улучшению.

Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

Цель: изучить требования к планировочным решениям при проектировании предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

Задача: умение использовать полученные знания при разработке проектов предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

Особенности проектирования предприятий общественного питания, располагаемых в зданиях иного назначения. Основные направления реконструкции.

Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в школах, больницах, санаториях.

Вопросы для самопроверки:

- сформулируйте рекомендации для размещения помещений в одноэтажных и многоэтажных зданиях гостиниц, офисов.
- цель реконструкции предприятий.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Темы рефератов

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Номенклатура основных типов предприятий общественного питания.
2. Классификация и характеристика предприятий общественного питания.
3. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
4. Современные тенденции компоновки производственных помещений на предприятиях питания.

Краткие рекомендации к выполнению

Требования к содержанию

Общие требования

- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- краткость и четкость формулировок.

Структура реферата

Реферат должен включать в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- обзор литературы (аналитический обзор);
- материал и методики исследования, результаты собственных исследований;
- заключение, выводы и рекомендации;
- список использованной литературы.
- приложения.

Титульный лист

Предназначен для:

- размещения официального названия организации - исполнителя: указывается министерство, которому подчинена организация, и наименование организации;
- название подразделения (кафедры);
- - ученая степень, звание, должность, ФИО руководителя кафедры;
- название реферата;
- ученая степень, звание, должность, ФИО руководителя работы;
- ФИО исполнителя.

Содержание реферата

- оглавление, в котором указывается последовательность изложения материала;
- основную часть, отражающую сущность выполненной работы;
- заключение (краткие выводы относительно особенностей, эффективности и области применения изложенных методов).

Основная часть реферата

- введение;
- аналитический обзор (обзор литературы).

Введение

Введение должно кратко характеризовать современное состояние вопроса, которому посвящена работа. Во введении следует четко сформулировать, в чем заключается актуальность и новизна выполняемой работы.

Аналитический обзор

Аналитический обзор должен полно и систематизированно излагать состояние вопроса, которому посвящена данная работа, содержать перечень задач, решение которых необходимо осуществить для достижения сформулированных целей исследования.

Результаты собственных исследований (экспериментальная часть)

При изложении этого раздела реферата следует осветить сущность используемых при решении задач методов, методик, материалов. Результаты экспериментальных исследований и их статистическая обработка заносятся в таблицы с четко сформулированными заголовками и названием каждой колонки таблицы. Результаты опыта, приведенные в таблице, анализируются и по результатам этого анализа формулируются логические выводы.

Общие выводы, заключение, рекомендации

Из выводов, следующих из результатов каждого проведенного эксперимента, опыта, формулируются общие выводы. По совокупности

поставленных целей, результатов решения сформулированных и решенных задач, с учетом выводов по каждому из поставленных опытов и общих выводов делается заключение о достижении поставленных целей, формулируются рекомендации по алгоритму действий в ситуациях аналогичным тем, которые имели место перед началом решения проблемы, сформулированной в начале реферата.

Заключение

Должно содержать краткие выводы относительно особенностей, эффективности и области применения изложенных методов.

Краткие рекомендации к выполнению:

Прежде чем писать доклад на выбранную тему, студент согласовывает ее с преподавателем, составляет план доклада. Затем изучает закрепленную за ним тему по учебным пособиям, другим литературным источникам, конспектам лекций.

Требования к оформлению

Доклад (реферат) выполняется студентом самостоятельно в отдельной папке с титульным листом на стандартных листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегель 14, интервал – 1,5, поля: верхнее, нижнее – 2,0; слева – 3,0; справа – 1,0. Форматирование по ширине. Отступ первой строки - 1,25.

Критерии оценки:

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка в баллах
1.	Качество доклада: - производит выдающееся впечатление, четко выстроен, рассказывается, объясняется суть работы; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается.	5 3-4 1-2
2.	Использование демонстрационного материала: - автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно.	5 3-4 1-2
3.	Качество ответов на вопросы: - отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы.	5 3-4 1-2
4.	Владение научным и специальным аппаратом: - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом.	5 3-4 1-2
5.	Четкость выводов: - полностью характеризуют работу; - нечетки; - имеются, но не доказаны.	5 3-4 1-2
В среднем 5 - 1		

Текущая аттестация 1

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (в форме тестирования)

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Задание 1. Под производственной инфраструктурой предприятия понимается:

- а) широко разветвленная отрасль народного хозяйства, которая решает важные социально-экономические задачи;
- б) применение прогрессивных технологий, предусматривающих использование поточно-механизированных способов обработки мяса, рыбы, овощей;
- в) состав производственных подразделений (отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей.

Задание 2. По производственной структуре предприятия общественного питания делятся на следующие виды:

- а) заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства;
- б) универсальные, специализированные, узкоспециализированные;
- в) сезонные, постоянно действующие.

Задание 3. Что понимается под производственным участком?

- а) это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в котором протекает законченный процесс производства;
- б) это технологически законченная часть производственного процесса;
- в) это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Задание 4. Производственные цехи подразделяются на:

- а) охлаждаемые, неохлаждаемые;
- б) заготовочные, доготовочные, специализированные;
- в) кулинарный, кондитерский, мучной.

Задание 5. Технологической линией производственного цеха называется:

- а) участок производства, оснащенный необходимым оборудованием,

для определенного технологического процесса;

б) линия для реализации готовой продукции и организации ее потребления;

в) часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

Задание 6. Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях:

а) на предприятиях работающих на сырье;

б) на предприятиях с большим объемом производства;

в) на предприятиях с небольшим объемом производства, на доготовочных предприятиях, работающих на полуфабрикатах.

Задание 7. Производственные помещения должны располагаться:

а) на верхних этажах и ориентироваться на юго-восток;

б) в наземных этажах и ориентироваться на север и северо-запад;

в) в подвальных, полуподвальных помещениях.

Задание 8. Различают основные группы помещений:

а) производственная, торговая, административная;

б) складская, производственная, торговая, административно-бытовая, техническая;

в) складская, производственная, бытовая и вспомогательная.

Задание 9. Различают следующие виды проектов?

а) типовые и строительные;

б) индивидуальные и экспериментальные;

в) типовые и индивидуальные.

Задание 10. Состав цехов предприятий общественного питания зависит от следующих признаков?

а) от типа предприятия, мощности, характера производственного процесса, формы обслуживания;

б) от типа предприятия, его вместимости, ассортимента выпускаемой продукции;

в) от типа предприятия, его класса, ассортимента выпускаемой продукции, от обслуживаемого контингента.

Задание 11. В состав заготовочных цехов входят:

а) овощной, мясной, горячий, кулинарный;

б) овощной, мясной, рыбный, птицегольевой;

в) птицегольевой, холодный, кондитерский.

д) $[\text{Ag}(\text{NH}_3)_2]^+$

Задание 12. В состав доготовочных цехов входят:

- а) мучной, кондитерский;
- б) холодный, цех обработки зелени;
- в) горячий, холодный.

Задание 13. Проектная документация - совокупность тестовых и графических проектных документов, определяющих архитектурные, функционально-технологические, конструктивные и инженерно-технические решения, состав которых необходим для оценки соответствия принятых решений заданию на проектирование, требованиям законодательства, нормативным правовым актам, документам в области стандартизации и достаточен для.....

Задание 14. Проектный документ - составная часть проектной или рабочей документации, имеющая.....

Задание 15. Проектирование представляет собой взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции

Задание 16. Проект состоит из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и

Критерии оценки:

Студент аттестован, если правильно ответил более чем на 10 вопросов.