

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
Высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы  
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат  
Программа подготовки – академический бакалавриат

Форма обучения - заочная

Институт  
Кафедра  
Курс

Естествознания и стандартизации  
Стандартизации, сертификации и технологии продуктов  
питания  
5

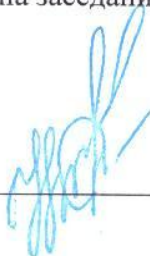
Магнитогорск  
2016 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

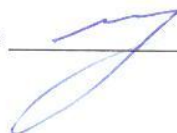
«23» сентября 2016 г. (протокол № 2).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Н.И. Барышникова /



Рабочая программа одобрена методической комиссией института Естествознания и стандартизации «26» сентября 2016 г. (протокол №2).

Председатель \_\_\_\_\_ / И.Ю. Мезин /



Рабочая программа составлена: доцентом, к.с.-х.н.

\_\_\_\_\_ / И.А. Долматова /



Рецензент:  
Директор ООО «Бытовой комплекс»



\_\_\_\_\_ / И.А. Литвинчук /





## 1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» является формирование знаний в области разработки нормативной, технической и проектной документации для проектирования предприятий общественного питания; оценка эффективности производства и технико-экономическое обоснование строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; проведение расчетов для проектирования предприятий общественного питания.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.Б.21 «Основы проектирования предприятий общественного питания» входит в базовую часть блока 1 образовательной программы.

Дисциплина базируется на дисциплинах профессионального цикла: «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной работы.

Дисциплина «Основы проектирования предприятий общественного питания» позволяет обучающимся сформировать профессиональные навыки в области проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
<b>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>	
Знать	- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации.
Уметь	- определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа.
Владеть	- навыками применения методов способов получения, хранения и обработки и анализа информации об основных свойствах объектов и материалов, способствующее достижению максимального результата в рамках решения поставленных задач.
<b>ПК-24 - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>	
Знать	- нормы проектирования предприятий; - схемы технологических потоков; - оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования; - процессы хранения сырья, производства и переработки продукции.
Уметь	- составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего; - осуществлять технологическое проектирование.

Владеть	- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий.
<b>ПК-25 готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</b>	
Знать	- основные принципы развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка.
Уметь	- участвовать в работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.
Владеть	- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.
<b>ПК-27 - способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>	
Знать	- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования.
Уметь	- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства.
Владеть	- навыками расчета и подбора технологического оборудования.

#### 4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц 180 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 20,7 акад. часов:
  - аудиторная – 16 акад. часов;
  - внеаудиторная – 4,7 акад. часов
- самостоятельная работа – 150,6 акад. часов;
- экзамен – 8,7 часов.

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практич. занятия				
Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	5	-	-	10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	-	ОПК-1 – зув
Тема 2. Техничо- экономическое обоснование проекта	5	1	2/2И	30	Подготовка и выполнение практических работ: - №1 «Написание ТЭО». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Сдача практической работы	ОПК-1 – зув, ПК-25– зув
Тема 3. Проектирование и принципы размещения общедоступных	5	0,5	-	10	Самостоятельное изучение учебной и научной	-	ПК-24– зув

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практич. занятия				
предприятий общественного питания					литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Тема 4. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, учебных заведениях, административных учреждениях	5	0,5	-	10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	-	ПК-27-зув
Тема 5. Разработка производственной программы.	5	2	4/2И	30	Подготовка и выполнение практических работ: - №2 «Разработка производственной программы». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Сдача практической работы	ПК-24 – зув
Тема 6. Технологический расчет и подбор оборудования	5	1	4	30	Подготовка и выполнение практических работ: - №3 «Расчет помещений ПОП». Самостоятельное изучение учебной и научной	Сдача практической работы	ПК-27-зув

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практич. занятия				
					литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Тема 7. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений	5	0,5	-	20	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	-	ПК-24-зув ПК-27-зув
Тема 8. Объемно - планировочное решение предприятий общественного питания	5	0,5	-	10,6	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками. Написание курсового проекта и подготовка мультимедийной презентации.	Защита курсового проекта	ПК-27-зув
<b>Итого за семестр</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>10/4И</b>	<b>150,6</b>	<b>Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</b>	<b>Экзамен, курсовой проект</b>	<b>ОПК-1 – зув, ПК-24– зув, ПК-25 – зув, ПК-27 - зув</b>



## **5 Образовательные и информационные технологии**

В процессе преподавания дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» применяются традиционные и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого, в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по решению проблемных задач по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления практических работ, подготовка к практикуму, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов и курсовых работ, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся на практических занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения практических задач.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; подбора литературы для написания курсового проекта и подготовки мультимедийной презентации.

Оценка знаний проводится в форме промежуточного тестирования, защиты курсового проекта и сдачи экзамена.

### **Примерные тесты**

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
  - А) для приема и хранения продуктов;
  - Б) административно-бытовые;
  - В) производственные;
  - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
  
2. К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
  - А) холодный цех;
  - Б) овощной цех;
  - В) мясной цех;
  - Г) рыбный цех.
  
3. К **доготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
  - А) кондитерский цех;
  - Б) моечная кухонной посуды;
  - В) холодный цех;
  - Г) мясной цех.
  
4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
  - А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
  - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
  - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
  - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
  
5. К **вспомогательным** помещениям НЕ относятся:
  - А) моечная столовой посуды;
  - Б) сервизная;
  - В) хлеборезка;
  - Г) мастерские.
  
6. В соответствии с конспектом, **технологический процесс приготовления пищи** - это:
  - А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
  - Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
  - В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
  - Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
  
7. К способам **тепловой кулинарной обработки** НЕ относится:
  - А) припускание;
  - Б) сортировка;
  - В) бланширование;
  - Г) пассерование.

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
- А) припускание;
  - Б) порционирование;
  - В) оформление;
  - Г) отпуск потребителю.
9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
- А) заготовочными;
  - Б) доготовочными;
  - В) предприятиями с полным циклом производства;
  - Г) предприятиями с неполным циклом производства.
10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
- А) 2,5 м;
  - Б) 2,4 м;
  - В) 2,55 м;
  - Г) 1,8 м.
11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
- А) стеллажи;
  - Б) подтоварники;
  - В) холодильники;
  - Г) бойлеры.
12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
  - Б) на первых этажах с северной стороны здания;
  - В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
  - Г) на первых этажах с северной стороны здания.
13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
- А) чешуеочистительных машины;
  - Б) требухочисток;
  - В) плавникорезок;
  - Г) головоотсекающих машин.
14. Субпродукты – это;
- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
  - Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
  - В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
  - Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
- А) супового и бульонного;
  - Б) бульонного и соусного;
  - В) супового и соусного;
  - Г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
- А) овощерезки;
  - Б) слойверы;
  - В) слайсеры;
  - Г) универсальный привод.
17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
- А) 10-14°C;
  - Б) 10-12°C;
  - В) 8 -12°C;
  - Г) 8 -14°C.
18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:
- А) четыре;
  - Б) два;
  - В) шесть;
  - Г) три.
19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
- А) четыре;
  - Б) два;
  - В) шесть;
  - Г) три.
20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
- А) 65-70°C;
  - Б) 45-55°C;
  - В) 35-40°C;
  - Г) 45-50°C.
21. Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:
- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
  - Б) по ассортименту реализуемой продукции;
  - В) по способу работы горячего цеха;
  - Г) по способу реализации продукции.
22. По *конструктивным особенностям* раздаточные НЕ различаются на:
- А) немеханизированные;
  - Б) механизированные;
  - В) автоматизированные;
  - Г) неавтоматизированные.
23. Раздаточные *по способу реализации продукции* НЕ подразделяются на:
- А) специализированные;
  - Б) смешанные;
  - В) универсальные;
  - Г) комбинированные.

Задача: Рассчитать количество посетителей в день для ресторана на 65 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии.

Задача: рассчитать площадь мясорыбной камеры, если в камере установлены 2 подтоварника ПТ-1 (1500×800) и 2 стеллажа СПС-1 (1500×800). Подвесной путь отсутствует. Графически изобразить схему складской группы помещений.

Задача: Подобрать механическое оборудование для резки овощей по производительности, если в цехе за максимальную смену нарезается 90 кг овощей. Цех работает 8 часов. Рассчитать фактическую продолжительность работы машины и коэффициент ее использования.

Задача: Рассчитать требуемую вместимость холодильного шкафа, устанавливаемого в мясо-рыбном цехе, если в цехе в смену перерабатывается 170 кг сырья и производится 90 кг полуфабрикатов.

Задача: Составит графики реализации и приготовления кулинарной продукции (первых блюд – 2 наименования, вторых горячих блюд – 6 наименований, горячих напитков – 2 наименования) в горячем цехе для ресторана на 45 мест, работающего с 11 до 24 часов.

Задача: Рассчитать объем котла и подобрать котел соответствующей вместимости для варки каши гречневой рассыпчатой на 80 порц, каши рисовой вязкой на 100 порц.

Задача: Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для ресторана на 90 мест, работающего с 11 до 24 часов.

Задача: Рассчитать количество посетителей в день для общедоступного кафе на 50 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии. График загрузки зала составлять с учетом современных экономических условий.

Задача: Разработать производственную программу кафе с традиционной русской кухней на 50 мест. Рассчитать для приготовления фирменных блюд

### ***Примеры вариантов контрольных работ***

#### **Вариант 1**

1 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода

2 Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

3 Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 120 мест, работающая на сырье и магазин – кулинария на 2 рабочих места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

#### **Вариант 2**

1. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу холодного цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе на 110 мест с самообслуживанием, кафе-мороженое на 75 мест. Кафе работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

#### Вариант 3

1. Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода. Предусмотреть отпуск обедов на дом.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации первых блюд. Рассчитать объем котлов для варки бульонов, на которых готовятся эти блюда.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 230 мест, работающий на сырье, пивной бар на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

#### Вариант 4

1. Составить расчетное меню (производственную программу) кафе на 140 мест самообслуживание для летне-осеннего периода. Кафе работает на полуфабрикатах.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд по часам.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 125 мест, помещение по отпуску обедов на дом с отпуском 500 обедов. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

### **Курсовой проект**

Цель курсового проектирования, как одного из этапов обучения, - научить обучающихся правильно применять теоретические знания, полученные ими в процессе учебы, использовать свой практический опыт работы на предприятиях общественного питания для решения профессиональных технологических и архитектурно-конструкторских задач, а также подготовить обучающихся к написанию ВКР.

Курсовой проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. При выполнении курсового проекта обучающийся должен показать свое умение работать с правовым и нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В начале изучения дисциплины преподаватель предлагает обучающимся на выбор перечень тем курсовых работ. Обучающийся самостоятельно выбирает тему курсовой работы. Совпадение тем курсовых работ у обучающихся одной учебной группы не допускается. Утверждение тем курсовых работ проводится ежегодно на заседании кафедры.

После выбора темы преподаватель формулирует задание по курсовой работе и рекомендует перечень литературы для ее выполнения. Исключительно важным является использование информационных источников, а именно системы «Интернет», что даст возможность обучающимся более полно изложить материал по выбранной им теме.

В процессе написания курсового проекта обучающийся должен разобраться в теоретических вопросах избранной темы, самостоятельно проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

Преподаватель, проверив проект, может вернуть ее для доработки вместе с письменными замечаниями. Обучающийся должен устранить полученные замечания в

установленный срок. Защита курсового проекта осуществляется в виде презентации, после чего работа окончательно оценивается.

Курсовой проект должен быть оформлен в соответствии с СМК-О-СМГТУ-42-09 «Курсовой проект (работа): структура, содержание, общие правила выполнения и оформления».

Перечень тем курсового проекта и пример задания представлены в разделе 7 «Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации».

## 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<b>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>		
Знать	-основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	<p><b>Вопросы для подготовки к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение и виды проектов. Состав и содержание проектов.</li> <li>2. Рассчитать нормативы и особенности проектирования общедоступных предприятий общественного питания. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки.</li> <li>3. Типы предприятий и нормы проектирование принципы размещения предприятий общественного питания в учебных заведениях: школах, ПТУ, средних специальных, ВУЗах.</li> <li>4. Рассчитать нормативы развития сети, особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, учреждениях отдыха.</li> <li>5. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий.</li> <li>6. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства.</li> <li>7. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов.</li> <li>8. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.</li> <li>9. Дать характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания.</li> <li>10. Выполнить компоновку помещений специализированного кондитерского цеха, мощностью 3 тонны готовой продукции в смену.</li> <li>11. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.</li> </ol>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>12. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика.</p> <p>13. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.</p> <p>14. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.</p> <p>15. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.</p> <p>16. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.</p> <p>17. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов.</p> <p>18. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом.</p>
Уметь	- определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>Задание 1 Определить число потребителей. Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется проводить для баров, кафетериев и буфетов, которые занимают отдельные помещения.</p> <p>Задание 2 Определить количество блюд. Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Разбивку общего количества блюд на отдельные группы и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам производят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием.</p> <p>Задание 3 Составить расчетное меню. Расчетное меню составляют по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий и т.д.</p> <p>В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых норм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>Задание 4 Рассчитать необходимое сырье. В предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд количество сырья определяют по меню</p> <p>Задание 5. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.</p> <p>Задание 6 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода.</p> <p>Задание 7 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.</p> <p>Задание 8 Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода. Предусмотреть отпуск обедов на дом.</p>
Владеть	<p>- навыками применения методов способов получения, хранения и обработки и анализа информации об основных свойствах объектов и материалов, способствующее достижению максимального результата в рамках решения поставленных задач</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>Задание 1. Выполнить планировочное решение предприятий общественного питания на примере кафе.</p> <p>Цель работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучить требования к проектированию кафе.</li> <li>2 Научиться самостоятельно осуществлять планировку помещений кафе.</li> </ol> <p>Порядок выполнения практической работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучите требования к объемно-планировочным решениям предприятий общественного питания.</li> <li>2 Выполните на миллиметровой бумаге компоновку всех помещений своего предприятия.</li> <li>4 Расставьте технологическое оборудование.</li> <li>5 Ответьте на контрольные вопросы.</li> </ol> <p>Контрольные вопросы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 В каком порядке осуществляется планировка здания?</li> <li>2 Какая сетка колонн применяется при проектировании предприятий общественного питания?</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		3 Как располагаются торговые помещения относительно производственных? 4 Перечислите требования к планировке раздаточной.
<b>ПК-24 - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы проектирования предприятий;</li> <li>- схемы технологических потоков;</li> <li>- оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования;</li> <li>- процессы хранения сырья, производства и переработки продукции</li> </ul>	<p><b>Примерные тесты</b></p> <p>1. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее: А) 2,5 м; Б) 2,4 м; В) 2,55 м; Г) 1,8 м.</p> <p>2. В составе складских помещений обязательными НЕ являются: А) стеллажи; Б) подтоварники; В) холодильники; Г) бойлеры.</p> <p>3. Производственные помещения традиционно НЕ располагают: А) на первых этажах с северо-западной стороны здания; Б) на первых этажах с северной стороны здания; В) на цокольных этажах с западной стороны здания; Г) на первых этажах с северной стороны здания.</p> <p>4. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из: А) чешуеочистительных машины; Б) требухочисток; В) плавникорезок; Г) головоотсекающих машин.</p> <p>5. Субпродукты – это;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;</p> <p>Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;</p> <p>В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;</p> <p>Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.</p> <p>6. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:</p> <p>А) супового и бульонного;</p> <p>Б) бульонного и соусного;</p> <p>В) супового и соусного;</p> <p>Г) соусного и бульонного.</p> <p>7. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:</p> <p>А) овощерезки;</p> <p>Б) слойверы;</p> <p>В) слайсеры;</p> <p>Г) универсальный привод.</p> <p>8. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:</p> <p>А) 10-14°C;</p> <p>Б) 10-12°C;</p> <p>В) 8 -12°C;</p> <p>Г) 8 -14°C.</p> <p>9. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:</p> <p>А) четыре;</p> <p>Б) два;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>В) шесть; Г) три.</p> <p>10. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды: А) четыре; Б) два; В) шесть; Г) три.</p> <p>11. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет: А) 65-70°С; Б) 45-55°С; В) 35-40°С; Г) 45-50°С.</p> <p>12. Признаки, по которым НЕ делятся <i>раздаточные</i>: А) по конструктивным особенностям используемого оборудования; Б) по ассортименту реализуемой продукции; В) по способу работы горячего цеха; Г) по способу реализации продукции.</p> <p>13. По <i>конструктивным особенностям</i> раздаточные НЕ различаются на: А) немеханизированные; Б) механизированные; В) автоматизированные; Г) неавтоматизированные.</p> <p>14. Раздаточные <i>по способу реализации продукции</i> НЕ подразделяются на: А) специализированные; Б) смешанные;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		В) универсальные; Г) комбинированные
Уметь	<p>- составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего;</p> <p>- осуществлять технологическое проектирование</p>	<p><b>Практические задачи</b></p> <p>Задание 1. Осуществить выбор проекта, определение цели и задач проекта</p> <p>1.1 По выбранной теме сформулировать цели и задачи проекта, пользуясь приведенными ниже примерами. Цели и задачи должны быть четкие заявлениями о намерениях. Каждая цель должна иметь собственное стремление, которое влияет на конечный результат проекта. Цели и задачи должны быть измеряемы.</p> <p>1.2 На примере предприятия общественного питания провести:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общий анализ рынка и концепция маркетинга,</li> <li>- сырье и поставщики,</li> <li>- местоположение,</li> <li>- участок и окружающая среда,</li> <li>- проектирование и технология,</li> <li>- трудовые ресурсы.</li> </ul> <p>Оценочное заключение: состав, особенности подготовки.</p> <p><b>Примерные темы курсового проекта</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проект ресторана на 100 посадочных мест.</li> <li>2. Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест.</li> <li>3. Проект кофейни на 40 посадочных мест.</li> <li>4. Проект магазина-кулинарии на 2 рабочих места.</li> <li>5. Проект заготовочного рыбного цеха мощностью 2 т сырья в смену.</li> <li>6. Проект заготовочного мясного цеха мощностью 5т сырья в сутки.</li> <li>7. Проект кондитерского цеха мощностью 7 т изделий в сутки с кремовым отделением.</li> <li>8. Проект предприятия быстрого питания на 120 посадочных мест.</li> <li>9. Проект ресторана национальной кухни на 70 посадочных мест.</li> <li>10. Проект детского кафе на 50 посадочных мест.</li> <li>11. Проект кафе-кондитерской на 50 посадочных мест.</li> <li>12. Проект столовой при промышленном предприятии на 200 посадочных мест с диетотделением.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>13. Проект столовой при учебном заведении с линией отпуска комплексных обедов на 150 посадочных мест.</p> <p>14. Проект студенческого кафе на 100 посадочных мест с салат-баром.</p> <p><b>Практические ситуации</b></p> <p>1 Практическая ситуация: Вы возглавляете профессиональную команду по открытию специализированной закусочной – пельменной на 50 мест. Обосновать месторасположение специализированного предприятия общественного питания</p> <p>2 Практическая ситуация: Вы возглавляете работу холодного цеха кафе на 80 мест: предложите возможное планировочное решение холодного цеха с указанием производственных линий, участков, установленного оборудования.</p> <p>3 Практическая ситуация: Вы являетесь администратором зала европейского ресторана на 70 мест: какие автоматизированные системы используются при организации обслуживания посетителей в предприятиях индустрии питания: структура, принцип работы?</p>
Владеть	- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий.	<p><b>Ситуационные задачи</b></p> <p>1. Определить количество потребителей за каждый час работы предприятия в ресторане на 300 мест при гостинице. Определить общее количество блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий и в ассортименте.</p> <p>2. Организация проектирования.</p> <p>3. Определить количество потребителей и разработать производственную программу столовой при швейной фабрике с числом работающих 600 человек.</p> <p>4. Определить численность потребителей, общее количество блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий для диетической столовой на 200 мест с самообслуживанием.</p> <p>5. Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях. Типы предприятий общественного питания, проектируемых при промышленных производствах.</p>
<b>ПК-25 готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</b>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Знать	- основные принципы развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка	<p><b>Примерные тесты</b></p> <p>К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:</p> <p>А) для приема и хранения продуктов;  Б) административно-бытовые;  В) производственные;  Г) помещения приемно-вестибюльной группы.</p> <p>К <b>заготовочным</b> цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:</p> <p>А) холодный цех;  Б) овощной цех;  В) мясной цех;  Г) рыбный цех.</p> <p>К <b>доготовочным</b> цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:</p> <p>А) кондитерский цех;  Б) моечная кухонной посуды;  В) холодный цех;  Г) мясной цех.</p> <p>Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:</p> <p>А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;  Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;  В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;  Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.</p> <p>К <b>вспомогательным</b> помещениям НЕ относятся:</p> <p>А) моечная столовой посуды;  Б) сервизная;  В) хлеборезка;</p>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>Г) мастерские.</p> <p>В соответствии с конспектом, <b>технологический процесс приготовления пищи</b> - это:</p> <p>А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;</p> <p>Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;</p> <p>В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;</p> <p>Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.</p> <p>К способам <b>тепловой кулинарной обработки</b> НЕ относится:</p> <p>А) припускание;</p> <p>Б) сортировка;</p> <p>В) бланширование;</p> <p>Г) пассерование.</p> <p>Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:</p> <p>А) припускание;</p> <p>Б) порционирование;</p> <p>В) оформление;</p> <p>Г) отпуск потребителю.</p> <p>Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:</p> <p>А) заготовочными;</p> <p>Б) доготовочными;</p> <p>В) предприятиями с полным циклом производства;</p> <p>Г) предприятиями с неполным циклом производства.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																																		
Уметь	- участвовать в работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	<p><b>Практическое задание</b>  Задание. На основании данных технико-экономического обоснования выполнить следующие расчеты:  1 Рассчитать количество потребителей за день на предприятии  2 Определить количество блюд, реализуемых за день.  3 Осуществить разбивку блюд по ассортименту.  4 Рассчитать количество напитков и покупных товаров.  5 Оформить результаты работы по формам таблицы  6 Ответить на контрольные вопросы.</p> <p>Таблица 1 – График загрузки зала предприятия</p> <table border="1" data-bbox="936 754 2163 946"> <thead> <tr> <th>Часы работы</th> <th>Оборачиваемость за час, ч.</th> <th>Средняя загрузка, %</th> <th>Количество потребителей</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9-00-10-00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10-00-11-00 и т.д</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Итого посетителей</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Таблица 2 – Определение количества отдельных видов блюд</p> <table border="1" data-bbox="936 1023 2163 1174"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование группы</th> <th colspan="2">Соотношение блюд</th> <th rowspan="2">Количество блюд</th> </tr> <tr> <th>От общего количества</th> <th>От данной группы</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Таблица 3 – Определение необходимого числа напитков и покупных товаров</p> <table border="1" data-bbox="936 1251 2163 1362"> <thead> <tr> <th>Напитки и покупные товары</th> <th>Единицы измерения</th> <th>Норма на человека</th> <th>Общее количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Вопросы для самопроверки</b>  1 Дайте определение производственной программы предприятия.  2 Кто занимается составлением производственной программы?</p>	Часы работы	Оборачиваемость за час, ч.	Средняя загрузка, %	Количество потребителей	9-00-10-00				10-00-11-00 и т.д				Итого посетителей				Наименование группы	Соотношение блюд		Количество блюд	От общего количества	От данной группы					Напитки и покупные товары	Единицы измерения	Норма на человека	Общее количество				
Часы работы	Оборачиваемость за час, ч.	Средняя загрузка, %	Количество потребителей																																	
9-00-10-00																																				
10-00-11-00 и т.д																																				
Итого посетителей																																				
Наименование группы	Соотношение блюд		Количество блюд																																	
	От общего количества	От данной группы																																		
Напитки и покупные товары	Единицы измерения	Норма на человека	Общее количество																																	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		3 На основании чего составляется производственная программа? 4 Что включает в себя оперативное планирование? 5 Как составляется график загрузки зала предприятий общественного питания? 6 По каким формулам определяется необходимое число напитков и покупных товаров?
Владеть	- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	<b>Практические задания</b> Задача 1. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе на 110 мест с самообслуживанием, кафе-мороженое на 75 мест. Кафе работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам. Задача 2 Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 120 мест, работающая на сырье и магазин – кулинария на 2 рабочих места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам. Задача 3. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.
<b>ПК-27 - способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	<b>Вопросы для подготовки к контрольной работе</b> 1 Требования и принципы проектирования предприятий общественного питания. 2 Понятие о проекте и стадиях проектирования, виды проектов. 3 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Строительные нормы и правила. 4 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. 5 Состав функциональных групп помещений. Их характеристика. 6 Обоснование места привязки проекта предприятия общественного питания. 7 Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия. 8 Обоснование режима работы предприятия. 9 Обоснование места привязки предприятия общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>10 Производственная программа. Составление производственной программы проектируемого предприятия общественного питания.</p> <p>11 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.</p>
Уметь	- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Задание 1. Выполнить необходимые технологические расчеты при проектировании складской группы. Освоить методы расчета площадей складской группы. Выполнить планировку помещений складской группы предприятия общественного питания различной мощности, мест, месторасположения, специализации.</p> <p>Варианты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Столовая при промышленном предприятии на 50, 100, 150 мест.</li> <li>2. Ресторан на 50, 100, 150 мест</li> <li>3. Специализированная закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.</li> <li>4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.</li> <li>5. Столовая общедоступная на 50, 75, 100, 150 мест.</li> </ol> <p>Задание 2. Выполнить расчеты оборудования, подобрать по каталогам торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания необходимое оборудование для горячего цеха. Выполнить планировку цеха с монтажной привязкой оборудования; схему взаимосвязи помещений.</p> <p>Варианты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Столовая при учебном заведении на 50, 100, 150 мест.</li> <li>2. Ресторан на 50, 100, 150 мест</li> <li>3. Закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.</li> <li>4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.</li> <li>5. Столовая диетическая на 50, 75, 100, 150 мест.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Владеть	- навыками расчета и подбора технологического оборудования	<p><b>Ситуационные вопросы</b></p> <p>1. Перечислить все виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов. Произвести подбор мясорубки и фаршемешалки для приготовления бифштекса рубленного –200 порций, шницеля натурального рубленного – 100 порций, биточков особых- 150 порций. Определить площадь помещения выполнить компоновку.</p> <p>2. Произвести подбор механического оборудования для производства полуфабрикатов «овощи сырые очищенные, нарезанные соломкой» при переработке 300 кг картофеля, 250 кг моркови, 100 кг лука репчатого. Выполнить расстановку оборудования в овощном цехе. Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей.</p> <p>3. Произвести подбор оборудования для замеса теста:  песочное-50 кг;  дрожжевое безопарное –100 кг;  пресное- 60 кг.  Произвести расстановку оборудования в мучном цехе.</p> <p>4. Подобрать тепловое оборудование для приготовления 50 порций котлет домашних (75 г), 100 порций зраз рубленых (70г), 80 порций котлет рубленых из кур (50 г), 15 кг риса отварного, 20 кг картофельное пюре, 20 кг капусты тушенной.</p> <p>5. Подобрать оборудование для приготовления 50 л бульона костного, 100 порций борща флотского, 200 порций рассольника домашнего, 50 порций бульона прозрачного из кур.</p> <p>6. Произвести подбор оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий:  песочное кольцо – 165 шт.:  трубочка заварная – 120шт.:  слойка с мясом (75г) – 150 шт:  сочник с творогом – 125 шт.</p> <p>Укомплектовать помещение для выпечки изделий оборудованием в соответствии с требованием технологического процесса, определить площадь цеха и выполнить компоновку оборудования</p> <p>7. Определить площадь мясорыбного цеха и выполнить компоновку, если установлены следующие виды оборудования:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>1. Мясорубка МИМ-300-1шт;  2. Котлетоформовочная машина - МФК-2000  3. Фаршемешалка ЛБ-ФМ-2М-150  4. Стол производственный СП1200-4 шт;  5. Шкаф холодильный ШХ-0,8-1шт.;  6. Ванна моечная ВМ 2-1 см –1  8. Определить площадь овощного цеха и выполнить компоновку, если установлены следующие виды оборудования:  Стол производственный СП1200-1 шт;  Стол со встроенной моечной ванной – СМВСН- 2 шт.;  Стол с охлажденным шкафом – СОЭСМ –3 –1 шт.;  Ванна моечная ВМ 1-1см –1 шт., ВМ2-2 шт.;  Подтоварник ПТ-2-2 шт.;  Стеллаж производственный передвижной – СПП- 1 шт.;  Машина кухонная универсальная УКМ- 1 шт.;  Картофелечистка МОК-25-1 шт.</p> <p>9. Определить площадь помещения для замеса теста в кондитерском цехе и выполнить компоновку по установленному оборудованию:  - машина тестомесильная ТММ – 1 м. – 2шт.;  - машина тестораскаточная – МРСТ – 120 – 1 шт;  - машина взбивальная МБ 60 – 1 шт.  - стол производственный СММСМ – 1 шт.  СПСМ – 3 – 2 шт.  - шкаф холодильный МСХ – 0,4 – 1 шт.;  - стеллаж кондитерский СПП – 2 шт.  - ванна моечная ВМ 1 – 1 см – 1 шт.</p>

## **б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы проектирования предприятий общественного питания» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена и в форме выполнения и защиты курсового проекта.

Экзамен по данной дисциплине проводится в устной форме по экзаменационным билетам, каждый из которых включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание.

Показатели и критерии оценивания экзамена:

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Курсовой проект выполняется под руководством преподавателя, в процессе ее написания обучающийся развивает навыки к научной работе, закрепляя и одновременно расширяя знания, полученные при изучении курса «Основы проектирования предприятий общественного питания». При выполнении курсового проекта обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В процессе написания курсового проекта, обучающийся должен разобраться в теоретических вопросах избранной темы, самостоятельно проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

Показатели и критерии оценивания курсового проекта:

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания не только на уровне воспроизведения и объяснения

информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – задание преподавателя выполнено частично, в процессе защиты работы обучающийся допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

– на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – задание преподавателя выполнено частично, обучающийся не может воспроизвести и объяснить содержание, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) Основная литература:**

1 Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452878> (дата обращения: 14.11.2020).

2 Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 14.11.2020). - Текст : электронный.

### **б) Дополнительная литература**

1 Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4128/#4> (дата обращения: 06.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452877> (дата обращения: 14.11.2020).

3 Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430950> (дата обращения: 14.11.2020).

4 Яременко, С.А. Основы проектирования и функционирования систем обеспечения микроклимата зданий : монография / С. А. Яременко, М. Н. Жерлыкина. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2020. - 172 с. - ISBN 978-5-9729-0426-6. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168508> (дата обращения: 14.11.2020). - Текст : электронный.

5 Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780> (дата обращения: 14.11.2020). - Текст :



электронный.

6 Никулина, Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О .Я. Кольман. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031845> (дата обращения: 14.11.2020). - Текст : электронный.

7 Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. – URL: [https://e.lanbook.com/journal/2942#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name) (дата обращения: 24.09.2020). – Текст : электронный.

8 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст : непосредственный.

9 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст : непосредственный.

#### **в) Методические указания**

1 Долматова И.А. Составление производственной программы и плана-меню предприятий общественного питания: методические указания для практических работ для студентов специальности 260501 / И.А. Долматова, В.Ф. Рябова, Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ФГБОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2012. – 32 с. - Текст : непосредственный.

2 Рябова, В.Ф. Проектирование предприятий общественного питания : методические указания по выполнению курсового проекта / В. Ф. Рябова, И. А. Долматова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1332.pdf&show=dcatalogues/1/123625/1332.pdf&view=true> (дата обращения: 04.10.2019). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

#### **г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

##### **Программное обеспечение:**

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Autodesk AutoCAD 2021	учебная версия	бессрочно

### Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: <a href="https://scholar.google.ru/">https://scholar.google.ru/</a>
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Российская Государственная библиотека. Каталоги	<a href="https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/">https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	<a href="http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp">http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp</a>
Университетская информационная система РОССИЯ	<a href="https://uisrussia.msu.ru">https://uisrussia.msu.ru</a>

### 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации
Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.
Помещения для выполнения курсового проекта, помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации