МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ
(филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.08 - ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**.

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения ***очная, очно-заочная, заочная***
Срок обучения ***4-4,5 года***

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов на Дону, 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) **«Проектирование и техническое оснащение предприятий питания»** разработана на основании

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**.

- профессиональный стандарта «22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» трудовая функция D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации **от 15 июня 2020 года N 329н** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации **17 июля 2020 года, регистрационный N 59004**)

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: к.т.н., Назаренко С.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент _____ Щербак Н.А.
(подпись)

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП 4
3. Требования к результатам освоения дисциплины 4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)....6
5. Содержание дисциплины 8
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины....8
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами....11
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий 11
6. Учебно-методическое обеспечение....14
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине 14
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов....16
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) 18
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины....18
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины....19
10. Образовательные технологии 20
11. Оценочные средства....20
11.1. Оценочные средств текущего контроля....21
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации....23
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями 28
13. Лист регистрации изменений....29

1. Цели и задачи дисциплины:

- в подготовке обучающихся производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда;

- в подготовке обучающихся к организационно-управленческой деятельности направлена на повышение эффективности технологии и организации ресторанного бизнеса;

- в подготовке обучающихся к научно-исследовательской деятельности и решению конкретных задач, направленных на проведение эксперимента, наблюдений и измерений, составление научно-технической документации;

- в подготовке обучающихся к проектной деятельности и решению конкретных задач, направленных на участие в проектировании, реконструкции предприятия, подбору и размещению технологического оборудования;

- в подготовке обучающихся к способности участвовать в маркетинговых исследованиях по организации ресторанного бизнеса и разрабатывать предложения по выбору производителей оборудования для предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- дать необходимые знания об оборудовании, используемом в технологическом процессе и его работоспособность;

- изучить оборудование, предназначенное для предприятий общественного питания;

- научиться эффективно, использовать технологическое оборудование и делать правильный выбор.

Углубленное изучение и освоение знаний дисциплины способствует успешному решению бакалавром технологических задач на производстве, выявлению возможностей воздействия на направленность и интенсивность сложного комплекса производства кулинарной и пищевой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Проектирование и техническое оснащение предприятий питания» относится к части Б1.

Предшествующие дисциплины: Контроль качества сырья и готовой продукции; Менеджмент производства и услуг предприятий питания; Проектирование; Процессы и аппараты пищевых производств; Технологическое оборудование предприятий индустрии питания.

Изучение дисциплины «Проектирование и техническое оснащение предприятий питания» является базой для получения навыков профессиональной деятельности: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины:

Знать:

- нормативную документацию по проектированию общественного питания;
- основные направления реинжиниринга предприятий питания;
- основные принципы расчета и размещения оборудования предприятий питания;
-современные методы технологических расчетов;
- классификацию оборудования предприятий индустрии питания;
- современное оснащение тепло и водоснабжения предприятий питания;
- современное электроснабжения предприятий питания;
- современное оборудование для освещения предприятий питания;
- инженерное оборудование для водоснабжения и водоотведения;
- способы обработки воды для использования на предприятиях индустрии питания;

- инженерное климатическое оборудование для предприятий индустрии питания.

Уметь:

- выполнять технологические расчеты;
- разрабатывать планировку предприятий;
- размещать оборудование в цехах с учетом монтажной привязки;
- рассчитывать мощность технологического обрудования;
- использовать нормативную, справочную и патентную литературу;
- применять в расчетах компьютерную технику.

Владеть:

- методикой расчета числа посадочных мест на предприятиях питания;
- методикой расчета сырья для предприятий индустрии питания;
- разработкой производственной программы предприятия и цеха;
- расчетом численности работников предприятий питания;
- расчет площадей помещений и цехов предприятий общественного питания;
- правилами эксплуатации технологического оборудования;
- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПКС-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	**Код компетенции**	**Формулировка компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
Знания в профессиональной сфере	ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с	ПКС-1.1 Знать методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-1.2 Уметь

		применением информационных и телекоммуникационных технологий	контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции ПКС-1.3 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	64	64	
В том числе:			
Лекции	32	32	
Практические занятия (ПЗ)	32	32	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)		-	
Самостоятельная работа* (всего)	55	55	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы	-	10	
Работа в системе ЭОИС	-	45	
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен	
Общая трудоемкость часы	180	180	
зачетные единицы	5	5	

Очно-Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		8	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	40	40	
В том числе:			
Лекции	16	16	
Практические занятия (ПЗ)	16	16	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
Самостоятельная работа* (всего)	86	86	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы	-	32	
Работа в системе ЭОИС	-	54	
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен	
Общая трудоемкость часы	180	180	
зачетные единицы	5	5	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	20	20	
В том числе:			
Лекции	8	8	
Практические занятия (ПЗ)	8	8	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)	4	4	
Самостоятельная работа* (всего)	151	151	
В том числе:	-	-	

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы	-	142	
Работа в системе ЭОИС		9	
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен	
Общая трудоемкость часы	180	180	
зачетные единицы	5	5	

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся).

В соответствии с рабочей программой изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды.

Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций, практических и лабораторных занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Очной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 64 часа.
Объем самостоятельной работы – 55 часа.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
(семестр 7)							
Р1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	28	20	8	8	-	-	-
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.	68	20	48	16	32	-	-

Р3. Техническое оснащение предприятий питания.	39	15	24	8	-	16	-
Контроль, промежуточная аттестация	**55**						**55**
Общий объем, часов	**180**	**55**	**80**	**32**	**32**	**16**	**55**
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен**						**2**

Очно-Заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет - 40 часа.

Объем самостоятельной работы – 86 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
(семестр 7)							
Р1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	34	30	4	4	-	-	-
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.	64	30	34	8	16	-	-
Р3. Техническое оснащение предприятий питания.	38	26	12	4	-	8	-
Контроль, промежуточная аттестация	**54**						**54**
Общий объем, часов	**180**	**86**	**40**	**16**	**16**	**8**	**54**
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен**						**2**

Заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет - 20 часов.

Объем самостоятельной работы – 151 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
(семестр 7)							

Р1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	53	50	3	2	-	-	-
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.	62	50	12	4	8	-	-
Р3. Техническое оснащение предприятий питания.	57	51	6	2	-	4	-
Контроль, промежуточная аттестация	**9**						**9**
Общий объем, часов	**180**	**151**	**20**	**8**	**8**	**4**	**9**
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен**						**2**

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Р1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. 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). Общие требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Основные типы предприятий питания в гостиницах.

Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.

Технологические расчеты предприятий индустрии питания. Производственная программа предприятия. Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Расчет численности работников производства и зала.

Функциональные группы помещений предприятий общественного питания. 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.

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания.

Конструктивные решения зданий. Понятие и функции конструктивных элементов зданий. Состав чертежей и условные графические обозначения.

Р 3. Техническое оснащение предприятий питания.

Основные сведения о энергетических системах предприятий питания. Источники питания.

Системы водоснабжения и водоотведения.

Теплоснабжение зданий и помещений. Кондиционирование воздуха.

Техническая эксплуатация и ремонт зданий предприятий питания.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)			
1.	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Р1	Р2	Р3	-

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды практических и лабораторных работ

Практические работы ОФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.					
1.	Тема 3. Технологические расчеты предприятий питания	ПР1. Расчет производственной программы предприятия питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 2. Составление расчетного меню.	4	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР3. Расчет суточного запаса рысья для выполнения производственной программы.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 4. Расчет помещений складской группы.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР5. Расчет и подбор механического оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 6. Расчет и подбор холодильного оборудования	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 7. Расчет и подбор теплового жарочного оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 8. Расчет и подбор теплового варочного оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 9.Расчет и подбор инновационного оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
2.	Тема 4.Функциональные группы помещений предприятий питания.	ПР 10. Расчет площадей производственных и торговых помещений.	2	Устный опрос	ПКС-1,
3.	Тема 5. Планировочные решения функциональных групп	ПР 11. Планировочные решения помещений для приема и хранения сырья и продуктов.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 12. Планировочные решения производственных	2	Устный опрос	ПКС-1,

	помещений.	помещений с расстановкой оборудования.			
		ПР 13. Планировочные помещения торговых, административных, санитарных помещений.	2	Устный опрос	ПКС-1,
4.	Тема 7. Конструктивные решения зданий.	ПР 14. Понятие генерального плана предприятий питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 15. Изучение конструктивных элементов зданий предприятий питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
5.	Итого		32		

Лабораторные работы ОФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Р3. Техническое оснащение предприятий питания					
1	Тема 11 Техническая эксплуатация и ремонт зданий. Организация технической эксплуатации зданий	ЛР 1. Расчет освещения рабочих мест	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 2. Устройство, назначение и принцип действия противопожарного водопровода.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 3. Определение максимального часового и суточного расхода воды на предприятии питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 4. Устройство санитарно-технического оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 5. Система обеспечения микроклимата на предприятиях питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 6. Конструктивные решения систем отопления. Расчет мощности системы отопления.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 7. Расчет мощности системы кондиционирования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 8. Эксплуатация технических систем предприятий питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
6.	Итого		16		

Практические работы ОЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции

Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.					
1.	Тема 3. Технологические расчеты предприятий питания	ПР1. Расчет производственной программы предприятия питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 2. Составление расчетного меню.	4	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР3. Расчет суточного запаса сырья для выполнения производственной программы.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 4. Расчет помещений складской группы.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР5. Расчет и подбор механического оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 6. Расчет и подбор холодильного оборудования	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 7. Расчет и подбор теплового жарочного оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 8. Расчет и подбор теплового варочного оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 9.Расчет и подбор инновационного оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
	Итого		16		

Лабораторные работы ОЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Р3. Техническое оснащение предприятий питания					
1	Тема 11 Техническая эксплуатация и ремонт зданий. Организация технической эксплуатации зданий	ЛР 1. Расчет освещения рабочих мест	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 2. Устройство, назначение и принцип действия противопожарного водопровода.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 3. Определение максимального часового и суточного расхода воды на предприятии питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 4. Устройство санитарно-технического оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
	Итого		8		

Практические работы ЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенц

					ии
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.					
1.	Тема 3. Технологические расчеты предприятий питания	ПР1. Расчет производственной программы предприятия питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 2. Составление расчетного меню.	4	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР3. Расчет суточного запаса сырья для выполнения производственной программы.	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ПР 9.Расчет и подбор инновационного оборудования.	2	Устный опрос	ПКС-1,
	Итого		8		

Лабораторные работы ЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Р3. Техническое оснащение предприятий питания					
1.	Тема 11 Техническая эксплуатация и ремонт зданий. Организация технической эксплуатации зданий	ЛР 1. Расчет освещения рабочих мест	2	Устный опрос	ПКС-1,
		ЛР 3. Определение максимального часового и суточного расхода воды на предприятии питания.	2	Устный опрос	ПКС-1,
	Итого		4		

6. Учебно-методическое обеспечение

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Очная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля

Семестр 7							
Р1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	20	13	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Самостоятельное изучение материала	1	*проверка ответов на вопросы*
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.	20	13	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*
Р3. Техническое оснащение предприятий питания.	15	9	Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по лабораторным работам	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**55**	20		30		5	

Очно-заочной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 8							
Р1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	30	23	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Самостоятельное изучение материала	1	*проверка ответов на вопросы*
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*

Р3. Техническое оснащение предприятий питания.	26	19	Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по лабораторным работам	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**86**	45		30		5	

Заочной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 8							
Р1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	50	43	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Самостоятельное изучение материала	1	*проверка ответов на вопросы*
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.	50	43	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*
Р3. Техническое оснащение предприятий питания.	51	44	Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по лабораторным работам	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**151**	115		30		5	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой;

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

- подготовку к практическим занятиям;

– подготовку докладов;

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к лабораторным занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию, дискуссии) выяснение преподавателем уровня владения обучающимся материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим обучающийся должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать. Оценка доклада предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в докладе, разъясняет их.

Подготовка к экзамену. В ходе подготовки к зачету обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не планируются

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. Варфоломеев, Ю. М. Санитарно-техническое оборудование зданий : учебник / Ю. М. Варфоломеев, В. А. Орлов ; под общ. ред. проф. Ю. М. Варфоломеева. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 249 с. - ISBN 978-5-16-012602-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1222806.
2. Варфоломеев, Ю. М. Отопление и тепловые сети : учебник / Ю. М. Варфоломеев, О. Я. Кокорин. - изд. испр. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 480 с. - ISBN 978-5-16-005405-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055566.
3. Комков, В. А. Энергосбережение в жилищно-коммунальном хозяйстве : учебное пособие / В. А. Комков, Н. С. Тимахова. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 204 с. -ISBN 978-5-16-006849-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1195621.
4. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 518 с. - ISBN 978-5-394-03473-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093494.
5. Комков, В. А. Техническая эксплуатация зданий и сооружений : учебник / В.А. Комков, В.Б. Акимов, Н.С. Тимахова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. - 338 с. DOI 10.12737/22806. - ISBN 978-5-16-012361-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1208909.
6. Сербин, Е. П. Строительные конструкции : учебное пособие / Е. П. Сербин, В. И. Сетков. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 236 с. - ISBN 978-5-369-00011-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1284507.
7. Гельфонд, А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий : учебник / А.Л. Гельфонд. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 368 с., [16] с. : цв. ил. - (Высшее образование: Магистратура). - www.dx.doi.org/10.12737/14046. - ISBN 978-5-16-010739-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/989302
8. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное

пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141778.
9. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141778

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва: Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430289
2. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проекто : учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 287 с.

Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)
MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины :

Лаборатория технологии и организации ресторанного сервиса Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного типа; семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Экран; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53; Зонт пристен.1000х800; Зонт централ.1500х1200; Комбайн кухонный в компл.; Нарезатель овощей; Печь конвекцион.на 4 решетки; Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.; Подставка под пароконвектомат Unox XV; Полка купе с сушкой ПКС 10\4; Полка купе с сушкой ПКС 15\4; Привод с подстав.и насад.; Профессион. микроволн.печь с грилем; Слайсер GS-22 (резка гастрономия); Стол разделочный – 2 шт.; Фаршемешалка; Фритюрница двухсекционная; Шкаф холодильный; Ванна моечн. ВМО-2/530; Весы электронные CAS(фасов)SW5; Стеллаж кух.комб.

СКК-1,2; Стол разделочный СРО-б (1200х600); Стол.разд.1080х600; стол.разд.1500х600; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлектировать по поводу того, что они знают и думают.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

-задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;

-проведение в ходе выступления учебной деловой игры;

-приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;

-использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расшить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС):

Оценочные средства по дисциплине «Проектирование и техническое оснащение предприятий питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму
рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

В качестве оценочных средств для текущего контроля используются вопросы для устного опроса и коллоквиума, тематика докладов.

Вопросы для устного опроса

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования.

1. Что представляет собой проектирование?
2. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
3. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование?
4. Дайте формулировку типового, индивидуального проекта?
5. Из каких документов состоит архитектурно - строительная часть?
6. Как определяют число, мощность и типы вновь строящихся заготовочных предприятий?
7. В каких местах рекомендуется размещать предприятия общественного питания?

Тема 2. Классификация и требования к предприятиям общественного питания.

1. Каике типы предприятий относятся к заготовочным предприятиям.
2. Какие предприятия относят к доготовочным предприятиям.
3. Как определяют производственную программу заготовочных предприятий.
4. Как определяют производственную программу доготовочных предприятий.
5. Какие типы предприятий размещают в гостиницах
6. Каике типы предприятий относят к предприятиям быстрого питания.

Тема 3. Технологические расчеты предприятий питания. Расчет производственной программы предприятия питания.

1. Что такое производственная программа предприятий питания?
2. Кто составляет производственную программу предприятия питания?
3. Исходные данные для составления производственной программы предприятия.
4. Что включает в себя оперативное планирование.
5. График загрузки зала.
6. Как рассчитать количество блюд, напитков, покупных товаров.

Тема 4. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания.

1. Что такое функциональные группы помещений.
2. Какие функциональные группы помещений выделяют на предпритиях, работающих на сырье.
3. Какие функциональные группы помещений выделяют на предпритиях, работающих на полуфабрикатах.
4. Что входит в состав складских помещений.
5. Что входит в состав производственных помещений.
6. Что входит в состав помещений для посетителей.
7. Что входит в состав технических помещений.
8. Режим работы цеха, таблицы реализации готовых блюд.

9. Расчет площадей помещений по нормативным данным.

Тема 5. Планировочные решения функциональных групп помещений.

1. Какие цеха входят в состав производственной группы помещений.
2. Как цеха производственной группы должны быть ориентированы по сторонам света
3. Как расположены заготовочные цеха на предприятиях индустрии питания.
4. Как расположены доготовочные цеха на предприятиях индустрии питания.
5. Перечислите требования к проектированию горячего и холодного цеха.
6. Как определить площадь производственного помещения.

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

1. В каком порядке проводится планировка здания.
2. Какие сетки колонн применяют при проектировании предприятий общественного питания.
3. Как располагают производственные помещения по отношению к торговым. Приведите схемы.
4. Приведите требования к расположению раздаточных линий.
5. Приведите требования к санитарным помещениям на предприятиях общественного питания.
6. Приведите требования к помещениям для персонала.

Тема 7. Конструктивные решения зданий предприятий общественного питания.

1. Из каких конструктивных элементов состоит здание.
2. Какие элементы зданий называют несущими.
3. Какие элементы зданий называют ограждающими.
4. Что такое фасад здания. Перечислите виды фасадов.
5. Как выполняют чертеж «Разрез здания». Основные принципы.
6. Как выполняют чертеж «План здания».
7. Что такое генеральный план.
8. В каком масштабе выполняют чертеж генерального плана и ситуационного плана.

Тема 8. Основные сведения о системах электроснабжения предприятий питания.

1. Перечислите основные требования к освещению производственных мест на предприятиях питания.
2. Перечислите системы электроснабжения предприятий питания.
3. Методы расчета электронагрузок на предприятии питания.
4. Как определить мощность системы электроснабжения на предприятии питания.

Тема 9. Системы водоснабжения предприятий питания.

1. Каково назначение пожарного водопровода.
2. Как рассчитать диаметр пожарного водопровода.
3. Назовите составные части пожарного водопровода.
4. Автоматизация систем пожарного водопровода.
5. Как рассчитать потребность в холодной воде для предприятий общественного питания.
6. Перечислите исходные данные для расчета часовой пропускной способности технологического трубопровода.
7. Перечислите способы обработки воды на предприятиях индустрии питания.
8. Как проводят учет потребления холодной и горячей воды на предприятиях индустрии питания.

Тема 10. Теплоснабжение и отопление зданий предприятий общественного питания.

1. Что такое тепловой режим здания.
2. Тепловой баланс помещений.
3. Потери теплоты через ограждающие конструкции.
4. Понятие удельной тепловой характеристики здания
5. Типы и виды тепловых приборов отопления.

Тема 11. Техническая эксплуатация и ремонт зданий предприятий общественного питания.

1. Как называется специалист, который отвечает за эксплуатацию и ремонт зданий на предприятиях общественного питания.
2. Кто следит за эксплуатацией технологического оборудования на предприятиях индустрии питания.
3. Правила эксплуатация зданий и помещений предприятий индустрии питания.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются вопросы к зачету с оценкой.

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	ПКС-1.1 Знать методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Этап формирования знаний
		ПКС-1.2 Уметь контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и	Этап формирования умений

		специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	
		ПКС-1.3 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Этап формирования навыков и получения опыта

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:
Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	**Оценочная шкала**		
	3	**4**	**5**
Знать:	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены негрубые ошибки.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами в программе подготовки
Уметь:	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные и дополнительные задачи без ошибок и погрешностей. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
Владеть:	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы Навыки при решении стандартных и нестандартных задач без ошибок и недочетов. Продемонстрирован

			творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	**«пороговый»** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«продвинутый»** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«высокий»** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания,	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы

предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	- умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Организация проектирования.
2. Разработка проектной документации.
3. Задание на проектирование.
4. Этапы проектирования.
5. Что представляет собой проектирование?
6. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
7. Типовые и индивидуальные проекты. Состав и содержание.
8. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли, технологические и технические направления проектирования.
9. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.
10. Планировочное решение предприятия: порядок разработки, основные требования.
11. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование?
12. Дайте формулировку типового, индивидуального проекта?
13. Из каких документов состоит архитектурно - строительная часть?
14. Как определяют число, мощность и типы вновь строящихся заготовочных предприятий?
15. В каких местах рекомендуется размещать предприятия общественного питания?
16. Что, кроме буфетов, в соответствии с расчетами для комплекса общежитий рекомендуется проектировать?
17. Какие выполняют расчеты при проектировании предприятий общественного питания на выставках различного типа?
18. В чем определяется мощность заготовочных предприятий?
19. На основе чего производится расчет меню?
20. Какие существуют виды расчета площадей складских помещений?

21. Какие расчеты можно осуществлять при помощи ЭВМ(ПЭВМ)?
22. Назовите основное холодильное оборудование?
23. Назовите основное тепловое оборудование?
24. Что входит в состав складских помещений?
25. От чего зависит состав производственных помещений ?
26. По какой схеме организуют технологический процесс обработки рыбы?
27. Роль горячих и холодных цехов на предприятии?
28. Какие требования предъявляются к размещению помещений для потребителей?
29. От чего зависит выбор архитектурно-планировочной схемы предприятия?
30. В чем заключается процесс компоновки?
31. . Влияние режима труда промышленного предприятия на организацию работы п.о.п.
32. Расчетные нормативы развития, принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы.
33. Меню: виды, порядок написания, обоснование ассортимента блюд.
34. Методики определения суточного количества сырья для предприятий, их сущность.
35. Методики расчета площадей помещений предприятий общественного питания (с примерами).
36. Нормативная документация: содержание, назначение.
37. Принципы размещения оборудования в производственных, складских помещениях предприятий.
38. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания.
39. Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов.
40. Расчетные нормативы, основные типы, принципы размещения: специализированных предприятий общественного питания, предприятий быстрого обслуживания, заготовочных предприятий, общедоступных предприятий, по месту работы, учебы. Вместимость зала.
41. Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направлению.
42. Система автоматизированного проектирования. Применение ЭВМ в расчетах.
43. Складские помещения (способы хранения продуктов), экспедиция, длина подвесного пути для хранения мяса, охлаждаемые (все методики) и неохлаждаемые камеры, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды: требования к проектированию, методики расчетов.
44. Технико-экономическое обоснование проекта, содержание, предназначение.
45. Функциональные основы технологического проектирования.
46. Графики реализации и приготовления блюд: разработка, назначение.
47. Методики расчета теплового оборудования.
48. Методика расчета холодильного оборудования.
49. Методика расчета механического оборудования.
50. Методика расчета системы водоснабжения.
51. Методика расчета освещения на предприятиях питания.
52. Методика расчета теплоснабжения предприятий питания.
53. Объемно-планировочные схемы предприятий, их преимущества и недостатки.
54. Особенности проектирования предприятий, размещаемых в зданиях иного назначения (жилых домах, торговых центрах, при гостиницах).
55. Понятие об установочных и монтажных чертежах проекта.
56. Понятие генерального плана предприятия.
57. Планировочные решения заготовочных цехов.
58. Планировочные решения доготовочных цехов.
59. Планировочные решения помещений для посетителей.
60. Требования к планировке технических помещений.
61. Требования к планировке служебных помещений.
62. Требования к планировке бытовых помещений.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.