

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов

«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.11.03 Системы автоматизированного проектирования предприятий
общественного питания**

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного
дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **4 (5)**

Семестр **8(10)**

Форма обучения – **очная (заочная)**

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.11.03 «Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

канд. техн. наук, доцент



Д.Р. Созаева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективного использования современных компьютерных технологий в области систем автоматизированного проектирования и функционирования предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины являются

- ознакомление с современными компьютерными технологиями, принципами системного подхода при проектировании предприятий общественного питания;
- приобретение навыков абстрактного мышления, анализа, синтеза в области оптимизации проектирования предприятий общественного питания на основе AutoCAD;
- осуществление анализа результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, применение практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений в сфере оптимизации проектирования общественных предприятий на основе AutoCAD/

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-6.	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1 _{ПК-6} .Использует программные продукты в области проектирования	Знать: основные методики разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа Уметь: использовать программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания различного типа. Владеть: методиками разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа на основе САПР

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.11.03 «Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания» входит в проектный модуль Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	10
	з.е./час.	з.е./час.
1. Контактная работа, в том числе(час)::	1,25/45	0,56/20
лекции	20(4)*	8(4)*
практические занятия	20(4)*	10(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные бально-рейтинговые мероприятия	3	
Промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	0,75/27	1,31/47
самостоятельное изучение отдельных тем модуля,	22	42
подготовка к лабораторным работам и т.п.;		
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з. е./час.	2/72	2/72

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплин	Аудиторные занятия		Самост. работа
		Лекции	Практ. занятия	Сам.изуч. отд.тем
1.	Введение. Системы автоматизации проектирования	2	2	6
2.	Основы работы с программой AutoCad	10	2	8
3.	Оформление и компоновка чертежа	8	4	8
Итого:		20(4)*	20(4)*	22

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.2. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплин	Аудиторные занятия		Самост. работа
		Лекции	Практ. занятия	Сам.изуч. отд.тем
1.	Введение. Системы автоматизации проектирования		2	14
2.	Основы работы с программой AutoCad	5(3)*	2	14

3.	Оформление и компоновка чертежа	3(1)*	6(2)*	14
Итого:		8(4)*	10(2)*	42

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1. Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема лекции Содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Введение. Системы автоматизации проектирования	Лекция №1. Тема: «Введение. Системы автоматизации проектирования» Введение. Основы проектирования. Задачи САПР	2	
2.	Основы работы с программой AutoCad	Лекция №2. Тема: «AutoCad – универсальная среда проектирования. Место компьютерной графики в современном мире информации и коммуникаций. Графическая система AutoCAD – универсальная среда проектирования. Средства пространственной ориентации.	2(2)*	1(1)*
		Лекция №3. Тема: «Построение объектов с помощью элементарных команд в графической среде AutoCad». Построение объектов. Объектная привязка. Список основных команд AutoCAD. Псевдонимы команд	2	1(1)*
		Лекция №4. Тема: «Построение простых и сложных примитивов с помощью элементарных команд в графической среде AutoCad». Создание простых примитивов. Создание сложных примитивов. Штриховка и заливка. Редактирование объектов	2(2)*	1(1)*
		Лекция №5. Тема: «Назначение слоев. Компоновка чертежа». Назначение слоев. Создание и свойства слоев. Пространство и компоновка чертежа	2	1
		Лекция №6. Тема: «Файлы системы AutoCAD». Структура файлов системы AutoCAD. Обмен графическими базами данных с другими пакетами. Файлы шаблоны	2	1
3.	Оформление и компоновка чертежа	Лекция №7. Тема: «Особенности работы с текстом». Текстовые стили. Создание и изменение текстовых стилей. Однострочный и многострочный текст. Способы работы с многострочным текстом в AutoCAD	2	
		Лекция №8. Тема: «Работа с блоками и рисунками». Создание и вставка блоков. Вставка рисунка	2	1
		Лекция №9. Тема: «Спецификация в Автокаде». Спецификация в Автокаде. Разработка спецификаций и технических требований	2	1

		Лекция №10.Тема: «Нанесение размеров. Трехмерное моделирование». Многообразие режимов простановки размеров. Настройка параметров размеров согласно ЕСКД. Постановка и редактирование размеров. Трехмерное моделирование	2	1(1)*
	Итого:		20(4)*	8(4) *

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3.3. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практической работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Введение. Системы автоматизации проектирования	Практическая работа №1. Знакомство с интерфейсом программы	2	2
2	Основы работы с программой AutoCad	Практическая работа №2. Создание простых примитивов	2	2(2)*
		Практическая работа №3. Создание сложных примитивов	2(2)*	
		Практическая работа №4. Редактирование примитивов	2	
		Практическая работа №5. Типы линий	2	
3	Оформление и компоновка чертежа	Практическая работа №6. Инструменты и свойства слоев	2	2
		Практическая работа №7. Работа с текстом и размерами	2	
		Практическая работа №8. Оформление чертежей. Рамки, форматы, штамп	2(2)*	
		Практическая работа №9. Построение и оформление чертежа	4	
	Итого:		20(4)*	10(2) *

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебной литературы.

В компьютерном классе на 16 ПК установлено программное обеспечение Auto Desk Auto Cad 2012 Education Product для практических и самостоятельных занятий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) форме соответственно 27(47) часов, из них 22(42) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего

осуществляется перед началом чтения лекции, во время практических занятий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной и 5 ч. заочной формах обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов, очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	1. Введение. Основы проектирования. Задачи САПР 2. Виды моделирования САПР	6(14)	[1];[2]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета.
3.	1. Специализированные САПР для предприятий общественного питания 2. Оптимизация САПР для предприятий общественного питания	8(14)	[1];[2];[3];	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета.
4.	1. Электронная документация в САПР 2. Основные компоненты и составляющие современных САПР предприятий общественного питания	8(14)	[1];[2]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета.
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		Сдача зачета
Итого:		27(47)		

* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Введение. Системы автоматизации проектирования	ПК-6	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита
	Основы работы с программой AutoCad		
2	Основы работы с программой AutoCad	ПК-6	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к
	Оформление и компоновка чертежа		

			выполнению практических работ и их защита
--	--	--	---

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых

7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-6. Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа

В процессе освоения образовательной программы компетенций **ПК-6** формируются при изучении дисциплин и прохождении практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Код компетенции	Дисциплины (модули), практики и ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-6	Б1.В.11.01 Компьютерная графика	2
	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.В.09.02 Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии питания	4
	Б1.О.31 Проектирование предприятий общественного питания	7
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	Б1.В.11.03 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – (зачет).

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от *зачета* (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- *если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом»*
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации *зачет*.

Индикаторы достижения компетенции*

Код и наименование индикатора достижения компетенции.	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			

этапы освоения		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-1 пк-б. Использует программные продукты в области проектирования (8 этап)	Знать: основные методики разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	Не знает основные методики разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	Частично знает основные методики разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	Знает на достаточно высоком уровне основные методики разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	На высоком уровне знает основные методики разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа
	Уметь: использовать программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания различного типа.	Не умеет использовать программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания различного типа.	Не в полной мере умеет использовать программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания различного типа..	На достаточно хорошем уровне умеет использовать программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания различного типа..	На высоком уровне умеет использовать программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания различного типа.
	Владеть: методиками разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа на основе САПР	Не владеет методиками разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа на основе САПР.	Знаком с некоторыми методиками разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа на основе САПР	Владеет методиками разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа на основе САПР.	В полной мере владеет методиками разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа на основе САПР

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к *зачету*, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к *зачету*. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На *зачете* студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «зачтено»	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «зачтено»	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания,

уровень «зачтено»		умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «не зачтено»	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижений компетенций ИД-1_{ПК-6} в процессе освоения образовательной программы

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

4.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1. Проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий осуществляют на основе решений
 - A. - принятых проектными и научно-исследовательскими организациями.
 - B. +: принятых в утвержденных технико-экономическом обосновании или в технико-экономических расчетах
 - C. - о наличии в регионе предприятий общественного питания
 - D. - о размещении сети предприятий общественного питания на первую очередь строительства
2. Проектирование представляет собой
 - A. - участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях
 - B. - участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении изыскательских работ в практику
 - C. +: взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений.
 - D. - взаимоувязанный комплекс научно-исследовательских работ, итогом выполнения которых является технико-экономическое обоснование для строительства и реконструкции зданий и сооружений
3. Проектная документация представляет собой
 - A. +: систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия
 - B. - систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка
 - C. - систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания
 - D. - систему расчетов для привлечения инвесторов, выделения финансирования на строительство и производственно-хозяйственную деятельность предприятия
4. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является
 - A. - главный механик
 - B. - начальник смены
 - C. - главный технолог
 - D. +: главный инженер
5. Экономические и технические изыскания относят к
 - A. +: предпроектному этапу проектирования
 - B. - проектному этапу проектирования

- C. - послепроектному этапу проектирования
 - D. - заключительному этапу проектирования
6. Проектирование предприятий осуществляют в
- A. - одну стадию
 - B. - две стадии
 - C. +: три стадии
 - D. - четыре стадии
7. В задании на проектирование не содержатся сведения о
- A. - месторасположении предприятия
 - B. - режиме работы предприятия
 - C. - основных источниках обеспечения
 - D. +: ответственном лице за проектирование
8. Разработка технологической части документации относится к
- A. - предпроектному этапу проектирования
 - B. +: проектному этапу проектирования
 - C. - послепроектному этапу проектирования
 - D. - заключительному этапу проектирования
9. Проекты классифицируют на
- A. +: типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, для реконструкции существующих предприятий
 - B. - типовые, индивидуальные, специализированные, для экспериментального строительства
 - C. - типовые, индивидуальные, специализированные, для реконструкции существующих предприятий
 - D. - индивидуальные, специализированные, для экспериментального строительства, для реконструкции существующих предприятий
10. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют...
- A. +: типовым
 - B. - индивидуальным
 - C. - для экспериментального строительства
 - D. - реконструкции
11. Проект, предназначенный для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство называют...
- A. - типовым
 - B. - индивидуальным
 - C. +: для экспериментального строительства
 - D. - реконструкции
12. Основным нормативным документом при проектировании (реконструкции) заготовочных предприятий является
- A. - санитарно-эпидемиологические правила и нормы
 - B. - справочник руководителя предприятия общественного питания
 - C. - строительные нормы и правила
 - D. +: ведомственные нормы технологического проектирования
13. Проект состоит из
- A. - текстовых документов, чертежей, сметной документации, технико-экономических показателей
 - B. +: пояснительной записки, расчетов, чертежей, сметной документации
 - C. - текстовых документов, чертежей, технико-экономических показателей
 - D. - пояснительной записки, чертежей, сметной документации
14. Технологическая часть проекта состоит из
- A. - пояснительной записки, планов помещений с расстановкой технологического оборудования в производственных помещениях, оборудования и мебели в залах

- В. +: пояснительной записки, планов всех помещений с расстановкой специализированного оборудования
 - С. - пояснительной записки, планов помещений с расстановкой технологического оборудования в производственных помещениях, оборудования и мебели в залах, схем инженерных сетей и коммуникаций в зданиях
 - Д. - пояснительной записки, планов всех помещений с расстановкой специализированного оборудования, разрезов и фасада здания
15. САПР в проектировании представляет собой
- А. - человеко-машинную систему, позволяющую автоматизировать определенные функции, выполняемые человеком, для повышения темпов и качества проектирования
 - В. - человеко-машинную систему, позволяющую автоматизировать определенные функции, выполняемые человеком, для повышения темпов и качества проектирования с экономией материалов и ресурсов
 - С. - организационно-техническую систему, состоящую из комплекса средств автоматизации проектирования
 - Д. +: это организационно-техническую систему, состоящую из комплекса средств автоматизации проектирования, взаимосвязанную с подразделениями проектной организации и выполняющую автоматизированное проектирование предприятий общественного питания
16. Пояснительная записка состоит из
- А. +: архитектурно-планировочных, технологических, инженерных решений; технико-экономических показателей
 - В. - архитектурно-планировочных, технологических, санитарно-технических, электротехнических решений
 - С. - архитектурно-планировочных, технологических, строительных, санитарно-технических решений, перечень типовых проектов
 - Д. - архитектурно-планировочных, технологических, инженерных решений; технико-экономических показателей, перечень типовых проектов
17. Архитектурно-строительная часть проекта состоит из
- А. - пояснительной записки, схемы генерального плана, планов этажей, разрезов и фасада здания, конструктивной схемы здания, узлов и деталей, схем инженерных сетей и коммуникаций в здании, технико-экономических показателей
 - В. - пояснительной записки, схемы генерального плана, планов этажей, разрезов и фасада здания, конструктивной схемы здания, узлов и деталей, схем инженерных сетей и коммуникаций в здании, сметы на монтаж оборудования
 - С. +: пояснительной записки, схемы генерального плана, планов этажей, разрезов и фасада здания, конструктивной схемы здания, узлов и деталей, схем инженерных сетей и коммуникаций в здании
 - Д. - пояснительной записки, схемы генерального плана, планов этажей, разрезов и фасада здания, конструктивной схемы здания, узлов и деталей, схем инженерных сетей и коммуникаций в здании, сметной стоимости строительства
18. К функциональным группам помещений заготовочных предприятий относят
- А. +: складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные, экспедицию
 - В. - складские, производственные, специальные, бытовые, подсобные, экспедицию
 - С. - складские, производственные, технологические, служебные, подсобные, экспедицию.
 - Д. - складские, производственные, служебные, бытовые, кладовые, подсобные, экспедицию
19. Основные функции предприятий общественного питания - это
- А. +: производство блюд, реализация блюд; организация потребления
 - В. - производство блюд, реализация блюд; организация потребления, проектирование производственной группы помещений

- С. - производство блюд, реализация блюд; организация потребления, проектирование производственной и торговой групп помещений
 - Д. - приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, тепловой обработки блюд
20. Столовую-раздаточную для персонала предусматривают
- А. - в группе складских помещений
 - В. - в группе производственных помещений
 - С. +: в группе служебных и бытовых помещений
 - Д. - в группе подсобных помещений
21. В зависимости от выполняемых функций предприятия общественного питания подразделяют на
- А. - заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные; специализированные цехи
 - В. - заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом
 - С. +: заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные
 - Д. - заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие с полным производственным циклом; специализированные цехи
22. К основным типам доготовочных предприятий относят
- А. - Столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов
 - В. - Столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, фабрики полуфабрикатов, специализированные цехи
 - С. +: Столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары
 - Д. - Столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары, специализированные цехи
23. Моечную инвентаря располагают в
- А. - группе складских помещений
 - В. +: группе производственных помещений
 - С. - группе служебных помещений
 - Д. - группе экспедиции помещений
24. К функциональным группам доготовочных предприятий относят помещения
- А. - для приема и хранения продуктов; производственных, служебных, бытовых, технических, экспедиции
 - В. +: для приема и хранения продуктов; производственных; для потребителей; служебных и бытовых; технических
 - С. - для приема и хранения продуктов, кладовых, производственных, гардероб, бытовых, технических
 - Д. - для приема и хранения продуктов; производственных, служебных, бытовых, технических, экспедиции, гардероб
25. К общедоступным предприятиям общественного питания относят предприятия
- А. - обслуживающие непосредственно население города
 - В. - обслуживающие непосредственно население города независимо от ведомственной принадлежности
 - С. - обслуживающие непосредственно население города с учетом приезжающих и отдыхающих
 - Д. +: обслуживающие непосредственно население города и не связанные с обслуживанием контингента производственного предприятия, учебного заведения, учреждения или организации
26. Минимальное число мест, при котором предусматривают диетическое отделение, равно
- А. +: 12
 - В. - 20
 - С. - 35
 - Д. - 50

27. Минимальное число мест, при котором предусматривают диетическую столовую, равно
- A. - 12
 - B. - 20
 - C. - 35
 - D. +: 50
28. При обосновании необходимой проектной мощности предприятия учитывают
- A. - характер сложившейся системы расселения; социально-демографические условия города; район предполагаемого строительства
 - B. - взаимосвязь системы размещения со структурой расселения в городе; зону влияния внутригородских транспортных связей; численность населения города в целом
 - C. +: численность населения города в целом; район предполагаемого строительства; систему размещения предприятия в структуре застройки города
 - D. - деление на предприятия местного и городского значения; характер сложившейся системы расселения; район предполагаемого строительства
29. Размещение предприятий общественного питания обусловлено
- A. +: сложившейся системой расселения; планировочными и социально-демографическими условиями конкретного города
 - B. - структурой внутригородских транспортных связей, сложившейся системой расселения
 - C. - делением на предприятия местного и городского значения, социально-демографическими условиями конкретного города
 - D. - сложившейся системой расселения, деление на предприятия местного и городского значения
30. Главная особенность размещения предприятий общественного питания заключается
- A. - в их делении на предприятия местного и городского значения
 - B. +: в образовании единой гибкой системы с учетом общегородских связей и интересов населения
 - C. - в их расположении на открытых улицах и магистралях, дополняющих систему городского значения
 - D. - в их включении в архитектурно-пространственную структуру города

7.3.3. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям

1-ый рейтинг-контроль

1. Основы проектирования.
2. Задачи САПР
3. Место компьютерной графики в современном мире информации и коммуникаций.
4. Графическая система AutoCAD – универсальная среда проектирования.
5. Средства пространственной ориентации.
6. Построение объектов.
7. Объектная привязка.
8. Список основных команд AutoCAD.
9. Псевдонимы команд
10. Создание простых примитивов.
11. Создание сложных примитивов.
12. Штриховка и заливка.
13. Редактирование объектов
14. Назначение слоев.
15. Создание и свойства слоев.
16. Пространство и компоновка чертежа

2-ой рейтинг-контроль

1. Структура файлов системы AutoCAD.
2. Обмен графическими базами данных с другими пакетами.
3. Файлы шаблоны
4. Текстовые стили.

5. Создание и изменение текстовых стилей.
6. Однострочный и многострочный текст.
7. Способы работы с многострочным текстом в AutoCAD
8. Создание и вставка блоков.
9. Вставка рисунка
10. Спецификация в Автокаде.
11. Разработка спецификаций и технических требований
12. Многообразие режимов простановки размеров.
13. Настройка параметров размеров согласно ЕСКД.
14. Простановка и редактирование размеров.
15. Трёхмерное моделирование

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию по дисциплине «Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания»

1. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
2. Какие существуют нормативы расчета сети предприятий общественного питания общедоступных, при производственных предприятиях, офисах, административных, учебных заведениях, зрелищных и спортивных?
3. Охарактеризуйте возможные варианты размещения различных предприятий общественного питания.
4. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия?
5. Что является производственной программой предприятия и цеха? Каково ее назначение?
6. Как определить число потребителей и блюд в различных предприятиях?
7. Какие бывают виды меню?
8. По каким показателям может быть произведен расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов?
9. Для каких технологических расчетов составляются таблицы реализации блюд по часам работы залов?
10. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
11. Как производится расчет требуемого количества единиц механического оборудования?
12. По каким параметрам рассчитывают объем холодильного шкафа?
13. По каким параметрам производится расчет теплового оборудования, пищеварочных котлов, плит, пароконвектоматов, фритюрниц и т.п.?
14. Опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.
15. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
16. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
17. Что определяет монтажная привязка оборудования?
18. Каковы требования к планировке помещений моечных?
19. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?
20. Каково раздаточное оборудование для баров, шведского стола?
21. Дать примеры размещения раздаточного оборудования при самообслуживании и обслуживании официантами.
22. Цель планировки здания.
23. Факторы, определяющие объемно-планировочные решения предприятия.
24. Перечислите экономические требования при проектировании.
25. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
26. Какие существуют планировочные схемы для предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье?
27. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в одноэтажных и

многоэтажных зданиях гостиниц, офисов.

28. Цель реконструкции предприятий.

29. Основные направления в проектировании предприятий питания.

30. Состав и содержание проекта.

31. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Состав функциональных групп помещений.

32. Расчетные нормативы проектирования предприятий общественного питания. Принципы размещения сети предприятий общественного питания.

33. Определение вместимости залов общедоступных предприятий общественного питания и принципы их размещения.

34. Определение вместимости залов столовых при производственных предприятиях, учреждениях и принципы их размещения.

35. Определение вместимости залов столовых при профтехучилищах, общеобразовательных школах и принципы их размещения.

36. Техничко-экономическое обоснование проекта.

37. Производственная программа ресторана.

38. Производственная программа общедоступной столовой.

40. Порядок написания блюд в меню ресторана.

41. Порядок написания блюд в меню специализированных предприятий.

42. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов по физиологическим нормам.

43. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов по расчетному меню.

44. Расчет площадей складских помещений по нагрузке на 1 м² грузовой площади пола.

45. Расчет площади камеры кулинарных полуфабрикатов.

46. Определение численности производственных работников.

47. Определение численности работников горячего цеха.

48. Определение численности работников холодного цеха.

49. Определение численности операторов помещений моечных столовой посуды и кухонной.

50. Производственная программа и режим работы цеха.

51. Определение количества блюд по часам работы зала.

52. Размещение раздаточного оборудования при обслуживании официантами.

53. Размещение раздаточного оборудования при самообслуживании.

54. Определение площадей помещений производственных, складских и торговых

55. Требования к размещению оборудования в производственных цехах.

56. Требования к планировке помещений для приема и хранения продуктов.

57. Требования к планировке производственных площадей.

58. Требования к планировке и расстановке оборудования в торговых помещениях.

59. Требования к планировке служебных, бытовых и технических помещений.

60. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.

61. Виды и характеристика специализированных САД.

62. 2D САД «Электронный кульман».

63. Применение параметрического моделирования при проектировании предприятий общественного питания.

64. Особенности 3D-моделирования при проектировании предприятий общественного питания.

65. Анализ и характеристика САПР, применяемых для проектирования предприятий общественного питания в России.

66. Особенности автоматизированного проектирования сложных технологических систем в общественном питании.

67. Применение геометрического моделирования при проектировании предприятий общественного питания.

68. Параметры выбора САПР.

69. Специальное оборудование, применяемое для автоматизированного проектирования.

CAPP – технологическая подготовка

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки. размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Основная литература.

1. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD)

СПб.: Троицкий мост, 2012. - 288 с.

2. Бунаков П.Ю. Технологическая подготовка производства в САПР: учебное пособие для студентов вузов / П.Ю. Бунаков, Э.В. Широких. - Москва: ДМК Пресс, 2011. - 208 с.

3. Овечкин М.В. Системы автоматизированного проектирования: моделирование в машиностроении : учебное пособие / М. В. Овечкин, В. Н. Шерстобитова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". -

Дополнительная литература

3. Денисова О.В. Основы систем автоматизированного проектирования: методические указания к практическим занятиям / О.В. Денисова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т",

4. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Мальцев Г.П. Проектирование кондитерских предприятий: учебник для вузов. – Воронеж: Воронеж. гос. технолог. акад., 2000. - 212 с.

5. Акулович, Л.М. Основы автоматизированного проектирования технологических процессов в машиностроении [Текст]: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по машиностроительным специальностям / Л.М. Акулович, В.К. Шелег. - Минск: Новое знание; Москва

: ИНФРА-М, 2012. - 488 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;

- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Б1.В.11.03 «Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Кулинарные рецепты	http://www.povarenok.ru
Еда +	https://edaplus.info/
«Еда»: кулинарный телеканал	http://www.tveda.ru

12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron.
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий	Доска аудиторная, специализированная мебель, (компьютерный класс с выходом в Интернет), для проведения практических занятий
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет