

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

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра - «Технологии продуктов из растительного сырья»**

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов



«_ 27 _»__мая__2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.31 Проектирование 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 **7 (9)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины Б1.О.31 «Проектирование 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:

Доцент:

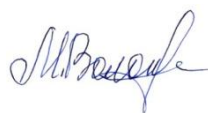


А.М.Мукожев

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»

протокол от 23 мая 2025г. № 9

И.о. заведующего кафедрой, доцент



М.Х. Кодзокова

Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»

протокол от 24 мая 2025г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

Доцент:



Т.Х.Глулов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

22 мая 2025г.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основам проектирования позволяющих на современном уровне разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания

Задачами дисциплины является изучение:

- структуры проекта и основных этапов разработки проектной документации;
- методики разработки технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия общественного питания;
- принципов расчета и подбора технологического оборудования;
- основ монтажной привязки технологического оборудования
- методики расчета площадей производственных помещений;

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	ИД-2 ОПК-3 Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты Владеть: навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1ПК-5 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-3ПК-5 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических	Знать: современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники Уметь: размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению Владеть: методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом . Знать: принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения. Уметь: осуществлять выбор оборудования для комплексного

		линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	оснащения технологических процессов Владеть: методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности
ПК-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1ПК-6 Использует программные продукты в области проектирования; ИД-2ПК-6 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта;	Знать: нормативно-методическую документацию, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, СанПиП, ВСН и др.). Уметь: применять систему автоматизации проектирования (САПР) Владеть: навыками применения программы AutoCAD при разработке проектов предприятий общественного питания Знать: основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта для различных типов предприятий Владеть: - навыками обоснования технических и экономических характеристик проекта

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

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

Учебные занятия	Очная форма обучения				Очно-заочная форма обучения			
	Всего		семестр		Всего		семестр	
			4				4	
	З.е.	часов	З.е.	часов	З.е.	часов	З.е.	часов
1. Контактная работа, в том числе:	2	72	2	72	0,63	23	0,63	47
лекции		32(6)*		32(6)*		8(3)*		8(3)*
практические занятия		32(6)*		32(6)*		10(3)*		10(3)*
групповые консультации		1		1		1		1
курсовой проект		3		3		3		3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия		3		3		-		-
промежуточная аттестация: диф. зачет		1		1		1		1
2. Самостоятельная работа в том числе:	2	72	2	72	3,37	121	3,37	121
самостоятельное изучение отдельных тем модуля,								

подготовка к лабораторным работам и т.п.; выполнение курсового проекта.		62 10		62 10		106 10		106 10
контроль (подготовка к промежуточной аттестации)		-		-		5		5
Общая трудоемкость	4	144	4	144	4	144	4	144

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	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Практ. занятия	Самост. работы
1.	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	4	2	4
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	6	4	4
3	Технологические расчеты	18(4)*	24(4)*	42
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	2(2)*	2(2)*	6
5	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.	2	2	6
6	Выполнение курсового проекта			10
6	Итого:	32(6)*	32(6)*	72

()¹ - 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	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Практ. занятия	Самост. работы
1.	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	0,5	1	5
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	1	1	10
3	Технологические расчеты	4,5(1)*	6(2)*	56
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	1(1)*	1(1)*	20
5	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.	1(1)*	1	15
6	Выполнение курсового проекта			10
6	Итого:	8(3)*	10(3)*	116

()* - занятия, проводимые в интерактивных форм

4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля) 4.3.1. Лекции

		хранения сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.		
		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Режим работы цеха. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания» Методика и правила установки режима работы цеха и предприятия. Структура штатного расписания предприятий общественного питания. Расчет численности работников производства и торговой группы.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Классификация оборудования. Техничко-экономические показатели оборудования. Принципы расчета и подбора технологического оборудования. Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного.	2(2) *	0,5
		ЛЕКЦИЯ №10 Тема: «Механическое оборудование предприятий общественного питания» Классификация оборудования. Техничко-экономические показатели оборудования. Принципы расчета и подбора оборудования. Технологический расчет и подбор оборудования механического.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №11 Тема: «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» Классификация оборудования. Техничко-экономические показатели оборудования. Принципы расчета и подбора оборудования. Технологический расчет и подбор теплового оборудования.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №12 Тема: «Холодильное оборудование предприятий общественного питания» Классификация оборудования. Техничко-экономические показатели оборудования. Принципы расчета и подбора оборудования. Технологический расчет и подбор холодильного оборудования.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №13 Тема: «Вспомогательное и раздаточное оборудование предприятий общественного питания» Классификация автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Характеристика и технико-экономические показатели оборудования.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №14 Тема: «Расчет площади помещения» Способы и методика расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Методика расчета полезной, рабочей и общей площади цеха. Правила расстановки оборудования. Определение общей площади проектируемого предприятия.	2	0,5
4.	Планировочные решения помещений в соответствии с их	ЛЕКЦИЯ №15 Тема: «Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.» Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, кулинарных и	2(2) *	1(1)*

	функциональн ым назначением.	мучных кондитерских изделий. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировки помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технические требования к проектированию. Подсобные помещения. Состав помещений, требования к проектированию		
5.	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.	ЛЕКЦИЯ №16 Тема: «Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания» Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, располагаемых в зданиях иного назначения. Основные направления реконструкции.	2	1(1)*
Итого			32(6) *	8(3) *

4.3.2 Содержание тем практических занятий

№ раздела (модуля)	Наименование раздела дисциплин	Тематика практических занятий	Трудоемкость час. очно (заочно)
1.	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	Практ.зан.1. Цели и задачи дисциплины. Проект. Структура проекта. Стадии проектирования. Типовые и индивидуальные проекты.	2 (1(1)*)
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Практ.зан.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения различных типов предприятий общественного питания Практ.зан.3	2(0,5) 2(0,5)
3	Технологические расчеты	Практ.зан.4 Расчетное меню предприятия. Расчет производственной мощности предприятия. Практ.зан.5 Расчет сырья и полуфабрикатов для производственной мощности предприятия. Практ.зан.6 Методика расчета производственных работников предприятия Практ.зан.7 Методика расчета складских помещений. По нагрузке на площадь пола, по нормативным показателям, по площади занимаемой оборудованием Практ.зан.8 Методика расчета и подбора механического и холодильного оборудования. Производительность машины, время работы оборудования, коэффициент использования. Объем холодильной камеры Практ.зан.9 Методика расчета и подбора теплового оборудования. Пищеварочные котлы, плиты, кипятивники. Объем котлов и кипятивников Практ.зан.10 Методика расчета и подбора теплового оборудования. Электросковороды, фритюрницы. Площадь жарочной поверхности, площадь пода сковороды. Объем жарочной камеры Практ.зан.11 Методика расчета вспомогательного оборудования. Производственные столы, стеллажи, шкафы и т.д. Практ.зан.12 Монтажная привязка технологического оборудования. Особенности привязки прямоугольного оборудования	2(0,5) 2(0,5) 2(0,5) 2(2)* (0,5) 2(0,5) (0,5) 2(2)* (0,5) 2(2)* (0,5) 2(0,5) 2(0,5)

		Практ.зан.13 Методы расчета полезной и общей площади отдельных цехов, помещений и предприятия в целом. Практ.зан.14 Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.	2(0,5) 2(0,5)
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	Практ.зан.15. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	2(2)* (1(1)*)
5	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.	Практ.зан.16. Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания и основные направления реконструкции. Генплан участка застройки. поэтажные планы. Фасады, разрезы здания.	2 (1(1)*)
6	Итого:		32(6)* 10(3)*

* Занятия проводимые в интерактивной форме

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие учебные пособия и методические указания:

1. Мукожев А.М. Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания к выполнению самостоятельных работ для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Нальчик, 2019.-135с.
2. Мукожев А.М. Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания к выполнению курсового проекта для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Нальчик, 2019.-80с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 72 (121) часа, из них 62(106) часа 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 выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным бально-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения бально-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется

только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсового проекта объем часов, (10 на очной форме и 10 на заочной форме обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсового проекта). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой проекта на правильность выполнения и оформления и его защитой автором.

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

№№ разде лов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов ОФО (ЗФО)	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно- методическо го обеспечения	Форма самостоятельн ой работы и контроля
1.	1., Общие положения проектирования, структура проекта, стадии проектирования. 2. Организация проектирования; цели, задачи и связь с другими дисциплинами; основные направления в проектировании; состав и содержание проекта; 3. Типовое, индивидуальное, экспериментальное проектирование; функциональная структура предприятий общественного питания.	5(10)	[1] стр. 3-17	Подготовка к сдаче диф. зачета Ответ во время диф. зачета
2.	1. Нормативы расчета и принципы размещения предприятий. 2. Нормативные документы и расчетные нормативы проектирования; принципы размещения различных типов предприятий общественного питания; технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО).	5(10)	[1] стр. 18-29 [2] стр. 4-11	Подготовка к сдаче диф. зачета Ответ во время диф. зачета
3.	1. Производственной программы предприятия; расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов; 2. Расчет площадей складских помещений; 3. Расчет численности работников производства и зала; 4. Расчет и набор количества единиц оборудования механического, холодильного, теплового, вспомогательного, раздаточного; 5. Определение площадей помещений производственных, торговых, служебных, бытовых,	22(40)	[1] стр. 31-115 [2] стр.5-14 [2] Стр. 9-64	Курсовое проектирование. Подготовка к сдаче зачета Ответ во время диф. зачета

	технических.			
4	1. Планировочное решение помещений с их функциональным назначением. 2. Компановка и планировка функциональных групп помещений; требования к размещению оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования.	15(30)	[1] стр.117-143	Курсовое проектирование. Подготовка к сдаче зачета Ответ во время диф. зачета
5	1. Объемно-планировочные решения предприятий. 2. Планировочные решения предприятий доготовочных, заготовочных в одноэтажных и многоэтажных зданиях.	15(16)	[1] стр. 155-187	Курсовое проектирование Подготовка к сдаче зачета Ответ во время диф. зачета
6	Выполнение курсового проекта	10(10)	[2] , [8], [9]	Подготовка к защите и защита курсового проекта
7	Подготовка к промежуточной аттестации	-(5)	[1]; [2] Конспект лекций и практических занятий	Подготовка к промежуточной аттестации. Ответ во время диф. зачета
	Итого	72(121)		

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. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	ОПК-3 ПК-5 ПК-6	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.		
	Типовое, индивидуальное, экспериментальное проектирование; функциональная структура предприятий общественного питания.		
2.	Технологические расчеты	ОПК-3 ПК-5 ПК-6	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Механическое оборудование		
	Холодильное оборудование		
	Тепловое оборудование		
	Вспомогательное оборудование		
3.	Монтажная привязка	ОПК-3	3-ий рейтинг контроль.

	технологического оборудования	ПК-5 ПК-6	(Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Планировочное решение помещений с их функциональным назначением.		
	Компановка и планировка функциональных групп помещений		

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 уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения универсальных 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. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов - очников 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 (тестовые задания и коллоквиум);

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, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

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

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями 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;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

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

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями 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 практических навыков

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

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

Рабочей программой дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ОПК-3. Способностью использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания

ПК-5. Способностью разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-3, ПК-5, ПК-6 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-3	Б1.В.ДВ.1.1 Основы строительного дела на предприятиях общественного питания	5
		3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания	4
	Б1.О.31 Проектирование предприятий общественного питания	7
	Б2. П.3 Преддипломная практика	8
	Б2.О. 06(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-5	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.В.11.01 Компьютерная графика	2
	Б1.О.31 «Проектирование предприятий общественного питания»	7
	Б2. П.3 Преддипломная практика	8
	Б2.О. 06(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-6	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.В.11.01 Компьютерная графика	2
	Б1.В.09.02 Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях общественного питания	4
	Б1.О.31 «Проектирование предприятий общественного питания»	7

	Б1.В.11.03 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	8
	Б2. П.3 Преддипломная практика	8
	Б2.О. 06(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты 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 формирования компетенции по дисциплине применяется бально-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу бально-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.

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

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка, (согласно календарного учебного графика в семестре их 3), оценивается в 20 баллов, из которых 10 приходится на текущий контроль, 10 баллов на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (дифференцированный зачет).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-3 (ИД-2) (седьмой этап)	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования	Не знает общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования	Частично знаком с общими принципами устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования	Достаточно владеет и знаком с общими принципами устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования	В полной мере владеет знаниями об общих принципах устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования
	Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования,	Не умеет проводить оценку эффективности	Частично обладает умениями проводить оценку	Умеет фрагментарно проводить оценку эффективности	Умеет проводить оценку эффективности использования технологического

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	анализировать полученные результаты	использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты	эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты	использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты	оборудования, анализировать полученные результаты
	Владеть: навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов	Не владеет навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов	Не в полной мере владеет навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов	Владеет навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов	Владеет на высоком уровне навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ПК-5 (ИД-1) (седьмой этап)	Знать: современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники	Не знает современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники	Частично знает современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники	Хорошо знает современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники	На высоком уровне знает современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники
	Уметь: размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению	Не умеет размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению	Не в полной мере умеет размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению	На достаточно хорошем уровне умеет размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению	На высоком уровне умеет размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению
	Владеть: методикой разработки планированного решения производственных и предприятий в целом .	Не владеет методикой разработки планированного решения производственных помещений и	Знаком с некоторыми элементами методики разработки планированного решения производственных	Владеет методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в	В полной мере владеет методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		предприятия в целом .	ых помещений и предприятия в целом .	целом .	целом .
ПК-5 (ИД-3) (седьмой этап)	Знать: принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения.	Не знает принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения.	Частично знает принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения.	Знает современные принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения.	Знает на достаточно высоком уровне принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения.
	Уметь: осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов	Не умеет осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов	Не в достаточной мере может осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов	Умеет фрагментарно осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов	Разбирается в принципах осуществления выбора оборудования для комплексного оснащения технологических процессов
	Владеть: методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности	Не владеет методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности	Частично владеет методикой методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности	Владеет методикой методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности	Отлично владеет методикой методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности
ПК-6(ИД-1) (седьмой этап)	Знать: нормативно-методическую документацию, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, СаНиП, ВСН и др.).	Не знает нормативно-методическую документацию, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, СаНиП, ВСН и др.).	Частично знает нормативно-методическую документацию, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, СаНиП, ВСН и др.).	Хорошо знает нормативно-методическую документацию, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, СаНиП, ВСН и др.).	Знает на достаточно высоком уровне нормативно-методическую документацию, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, СаНиП, ВСН и др.).
	Уметь: применять систему автоматизации проектирования (САПР)	Не умеет применять систему автоматизации проектирования	Не в достаточной мере может применять систему	Умеет фрагментарно применять систему автоматизации	На высоком уровне умеет применять систему автоматизации

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Владеть: навыками применения программы AutoCAD при разработке проектов предприятий общественного питания	я (САПР) Не владеет навыками применения программы AutoCAD при разработке проектов предприятий общественного питания	автоматизации проектирования (САПР) Частично владеет навыками применения программы AutoCAD при разработке проектов предприятий общественного питания	проектирования (САПР) Хорошо владеет навыками применения программы AutoCAD при разработке проектов предприятий общественного питания	проектирования (САПР) На высоком уровне владеет навыками применения программы AutoCAD при разработке проектов предприятий общественного питания
ПК-6(ИД-2) (седьмой этап)	Знать: основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания	Не знает основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания	Фрагментарно знает основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания	Хорошо знает основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания
	Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта для различных типов предприятий	Не умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта для различных типов предприятий	Не уверенно разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта для различных типов предприятий	Хорошо владеет методикой разработки технико-экономического обоснования проекта для различных типов предприятий	На высоком уровне разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта для различных типов предприятий
	Владеть: - навыками обоснования технических и экономических характеристик проекта	Не владеет навыками обоснования технических и экономических характеристик проекта	Плохо владеет навыками обоснования технических и экономических характеристик проекта	На хорошем уровне владеет навыками обоснования технических и экономических характеристик проекта	На высоком уровне владеет навыками обоснования технических и экономических характеристик проекта

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к

экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене 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.

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

7.3 Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.4 Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции УК-8, ПК-3 в процессе освоения ОПОП

7.3.1. Примерная тематика курсовых проектов, рефератов.

- 1 - Проект горячего цеха ресторана на 120 посадочных мест.
- 2- Проект горячего цеха ресторана национальной кухни на 90 пос. мест.
- 3 - Проект горячего цеха ресторана японской кухни на 70 посадочных мест.
- 4 - Проект горячего цеха общедоступного кафе на 60 посадочных мест.
- 5 - Проект горячего цеха диетического кафе на 50 посадочных мест
- 6- Проект горячего цеха ПБО на 160 посадочных мест.
- 7- Проект доготовочного цеха ресторана на 64 пос. места.
- 8- Проект холодного цеха кафе на 60 пос. мест.
- 9- Проект горячего цеха производственной столовой на 200 посадочных мест.
- 10 - Проект кондитерского цеха на 2200 изделий в смену.
- 11- Проект кондитерского цеха на 3,5 тн. мучных полуфабрикатов.
- 12 - Проект мучного цеха на 3000 изделий в смену.

7.3.2 Вопросы к дифференцированному зачету

- основные направления в проектировании предприятий питания.

- состав и содержание проекта.
- функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Состав функциональных групп помещений.
- расчетные нормативы проектирования предприятий общественного питания. Принципы размещения сети предприятий общественного питания.
- определение вместимости залов общедоступных предприятий общественного питания и принципы их размещения.
- определение вместимости залов столовых при производственных предприятиях, учреждениях и принципы их размещения.
- определение вместимости залов столовых при профтехучилищах, общеобразовательных школах и принципы их размещения.
- технико-экономическое обоснование проекта.
- производственная программа ресторана.
- производственная программа общедоступной столовой.
- порядок написания блюд в меню ресторана.
- порядок написания блюд в специализированных предприятиях.
- расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов по физиологическим нормам.
- расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов по расчетному меню.
- расчет площадей складских помещений по нагрузке на один м² грузовой площади пола.
- расчет площади камеры кулинарных полуфабрикатов.
- определение численности производственных работников.
- определение численности работников горячего цеха.
- определение численности работников холодного цеха.
- определение численности операторов помещений моечных столовой посуды и кухонной.
- производственная программа и режим работы цеха.
- определение количества блюд по часам работы зала.
- технологический расчет и подбор мясорубки.
- технологический расчет и подбор посудомоечной машины.
- технологический расчет пищеварочных котлов.
- технологический расчет объема котлов для варки бульонов.
- технологический расчет объема котлов для варки супов и вторых горячих блюд.
- технологический расчет объема котлов для варки сладких блюд, горячих напитков и соусов.
- технологический расчет количества единиц сковород.
- технологический расчет количества единиц фритюрниц.
- технологический расчет количества единиц плит.
- технологический расчет количества единиц пекарных шкафов.
- технологический расчет количества пароконвектоматов.
- технологический расчет количества единиц кофеварок и кипятильников.
- технологический расчет количества единиц шашлычных печей, грилей.
- технологический расчет количества единиц холодильного оборудования.
- технологический расчет количества единиц вспомогательного оборудования.
- технологический расчет раздаточного оборудования.
- размещение раздаточного оборудования при обслуживании официантами.
- размещение раздаточного оборудования при самообслуживании
- определение площадей помещений производственных, складских и торговых.
- требования к размещению оборудования в производственных цехах.
- требования к планировке помещений для приема и хранения продуктов.
- требования к планировке производственных площадей.
- требования к планировке и расстановке оборудования в торговых помещениях.
- требования к планировке служебных, бытовых и технических помещений.

- объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.
- раздаточное оборудование баров.
- раздаточное оборудование для шведского стола. Примеры его размещения

7.3.3 Вопросы для тестового контроля

По дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Каков расчетный показатель сети предприятий общественного питания при профтехучилищах
 - А. 130 мест на 1000 учащихся
 - Б. 230 мест на 1000 учащихся
 - В. 330 мест на 1000 учащихся
2. Каков расчетный показатель развития сети предприятий общественного питания на первую очередь
 - А. 18 мест на 1000 жителей
 - Б. 28 мест на 1000 жителей
 - В. 40 мест на 1000 жителей
3. По какой формуле производится расчет объема котлов для приготовления мясокостного бульона
 - А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_{\text{в}}$
 - Б. $V_k = V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} + V_{\text{пром}}$
 - В. $V_k = V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} - V_{\text{пром}}$
4. Какова должна быть ширина проходов в производственных помещениях между линиями теплового оборудования
 - А. 1,0
 - Б. 1,3
 - В. 1,5
5. Какова должна быть ширина проходов между линиями теплового и вспомогательного оборудования
 - А. 1,0
 - Б. 1,3
 - В. 1,5
6. По какой формуле производится расчет требуемой производительности мясорубки
 - А. $Q = G \times T_y$
 - Б. $Q = (G_1 + G_2) / T_y$
 - В. $Q = G / T_y$
7. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 450 порций рассольника (объем одной порции 0,3 дм³)
 - А. 130 дм³
 - Б. 135 дм³
 - В. 140 дм³
8. По какой формуле производится расчет объема котла для варки борща
 - А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_{\text{в}}$
 - Б. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
 - В. $V_k = V_1 \times n$
9. По какой формуле производится расчет объема котла для приготовления грибного бульона
 - А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_{\text{в}}$
 - Б. $V_k = V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} - V_{\text{пром}}$
 - В. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
10. По какой формуле производится расчет численности производственных работников холодного цеха
 - А. $N_1 = E (n \times K \times 100) / T \times 3600 \times \text{л}$

- Б. $N1 = E (n \times K) / T \times 3600 \times \text{л}$
 В. $N1 = E (H \text{ в}) / n \times \text{л}$
11. По какой формуле производится расчет численности производственных работников кондитерского цеха
 А. $N1 = E (n \times K \times 100) / T \times 3600 \times \text{л}$
 Б. $N1 = E (n) / H \text{ в} \times \text{л}$
 В. $N1 = E (H \text{ в}) / n \times \text{л}$
12. По какой формуле производится расчет количества продуктов для ресторана
 А. $G = N \times g / 1000$
 Б. $G = N \times gp / 1000$
 В. $G = N \times n / 1000$
14. По какой методике производится расчет продуктов для столовой общедоступной
 А. По физиологическим нормам
 Б. По укрупненным показателям
 В. По меню расчетного дня
15. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 500 порций борща (объем 1 порции 0,5 дм³)
 А. 200 дм³
 Б. 230 дм³
 В. 250 дм³
16. Какие раздаточные линии можно применять в кафе
 А. ЛС
 Б. Поток
 В. ЛС и Поток
17. Укажите форму расчета потребителей за час
 А. $N2 = (P \times f \times X) / 100$
 Б. $N2 = (P \times X) / 100$
 В. $N2 = (P \times f) / 100$
18. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 200 порц киселя (объем порции 0,2 дм³)
 А. 34 дм³
 Б. 40 дм³
 В. 48 дм³
19. Какова длина фронта раздачи в горячем цехе ресторана на 200 мест
 А. 4,5 м
 Б. 5,5 м
 В. 6,0 м
20. Чему равен действительный коэффициент использования площади горячего цеха, полезная площадь которого равна 9 м², общая площадь 33 м², компоновочная 30 м²
 А. 0,3
 Б. 0,27
 В. 0,35
21. Чему равен коэффициент использования овощерезки, если продолжительность работы овощерезки равна 4 ч, а цеха- 10 ч
 А. 2,5
 Б. 0,4
 В. 0,2
22. Рассчитайте количество потребителей в общедоступной столовой на 100 мест в период завтрак с 8 до 10 ч (средний % загрузки 30, оборачиваемость места за 1 ч- 3)
 А. 100
 Б. 160
 В. 180

23. Рассчитайте количество времени в секундах на приготовление 200 порц супа молочного, коэффициент трудоемкости блюда – 0,4, продолжительность работы цеха – 14 ч
 А. 400 с
 Б. 80 с
 В. 8000 с
24. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для варки картофеля
 А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v$
 Б. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
 В. $V_k = V_{\text{прод}}$
25. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для варки каши гречневой
 А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v$
 Б. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
 В. $V_k = V_{\text{прод}}$
26. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для приготовления рагу овощного
 А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v$
 Б. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
 В. $V_k = V_{\text{прод}}$
27. Рассчитайте площадь жарочной поверхности плиты для приготовления 35 порц супа молочного в котле емкостью 20 л (площадь дна котла 0,072 кв. м) продолжительность варки 30 мин
 А. 0,013
 Б. 0,014
 В. 0,015
28. Рассчитайте объем котла для варки 200 порц отварного картофеля, масса нетто на 1 порц равна 200 г, плотность картофеля – 0,65 кг/куб.дм
 А. 60 куб. дм
 Б. 70 куб. дм
 В. 82 куб. дм
29. Определите коэффициент пересчета блюд, реализуемых с 9 до 10 ч утра, количество потребителей за день 2200 человек, количество потребителей с 9 до 10 ч – 280 чел
 А. 0,14
 Б. 0,13
 В. 0,12
30. Определите количество блюд в общедоступной столовой на 100 мест, если количество потребителей составляет 1300 чел
 А. 2500
 Б. 3000
 В. 3230
31. Рассчитайте количество времени в сек на приготовление 50 порц «языка заливного», коэффициент трудоемкости блюда равен 0,9, продолжительность работы цеха – 12 ч
 А. 3000
 Б. 3500
 В. 4500

вопрос	ответ
1	В
2	Б
3	В
4	В
5	Б
6	Б
7	Б

8	В
9	Б
10	А
11	Б
12	Б
13	В
14	В
15	А
16	А
17	Б
18	В
19	А
20	А
21	В
22	В
23	Б
24	А
25	В
26	Б
27	В
28	В
29	В
30	В
31	Б

**7.3.3. Задания для подготовки к бально-рейтинговым
контрольным мероприятиям.
1- ый рейтинг контроль**

1. Проект. Понятие проекта. Стадии проектирования
2. Цель и задачи проектирования
3. Состав и содержание проекта.
4. Типовое, индивидуальное и экспериментальное проектирование.
5. Проекты реконструкции.
6. Архитектурно-планировочные решения предприятий общественного питания.
7. Генплан участка застройки
8. поэтажные планы. Фасады, разрезы здания
9. Типы предприятий общественного питания
10. Заготовочные предприятия общественного питания
11. Доготовочные предприятия общественного питания

2- ый рейтинг контроль

1. Техничко-экономическое обоснование проекта.
 2. Производственная программа (расчетное меню).
 3. Порядок составления блюд в меню.
 4. Порядок написания блюд в специализированных предприятиях.
 5. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов.
 6. Расчет площадей складских помещений
 7. Расчет численности производственных работников
- Расчет и подбор механического оборудования
Расчет и подбор холодильного оборудования

Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки бульонов
Расчет и подбор пекарных и жарочных шкафов
11 Расчет и подбор пароварочного оборудования

3- ый рейтинг контроль

1. Расчет и подбор электросковороды
2. Расчет и подбора электоропелиты
3. Расчет и подбор вспомогательного оборудования
4. Монтажная привязка технологического оборудования
5. Расчет полезной и общей площади цеха.
6. Помещения для приема и хранения продуктов
7. Производственные помещения.
8. Помещения для потребителей.
9. Принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.
10. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

7.5.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 этапы формирования 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 мероприятия 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 институтов (факультетов) и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD. Учебник для бакалавров. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 288 с.
2. Колупаева, Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2012. -304 с.
3. Мукожев А.М. Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания к выполнению курсового проекта для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Нальчик, 2019.-80с.

Дополнительная литература:

4. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. ВНТП 04-86 – М.: Минторг СССР, 1986 – 70 с.
5. Мукожев А.М. Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания к выполнению самостоятельных работ для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.

Нальчик, 2019.-135с.

6. Строительные нормы и правила. СНиП 2.08. 02-89. Общественные здания и сооружения. – М.: ЦИТП, 1989 – 40 с.

7. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Издательский Дом «Экономические новости»: 2007 – 815 с.

8. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колосс, 2000 – 416 с.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983 – 718 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>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- **Гарант**

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» необходимо учитывать особенность Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – их компетентностную ориентацию, которая нацелена не на сумму усвоенной информации, а на способность человека действовать в различных ситуациях.

Главной целью реализации компетентностного подхода является формирования и развития профессиональных навыков студентов, увеличение доли участия обучающихся в учебном процессе через широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, долевых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается выполнением и защитой курсового проекта и зачетом с оценкой.

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.

Для подготовки и выполнения практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям (см. учебно-методические указания к практическим занятиям по курсу «Проектирование предприятий общественного питания»). Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

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.).

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

Каждый студент очной формы обучения на первых практических занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсового проекта. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций.

Для студентов заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, практикуется установочные занятия, где они ознакомились с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для обладания запланированными в рабочей программе компетенциями. Они получают задания на курсовое проектирование и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсового проекта, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к модульному тестированию, контрольным работам, контрольным опросам, прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

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

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.VУЗ 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/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru
Торговое оборудование	http://www.modul-ek.ru
Оборудование. Технология и оборудования для магазинов и ресторанов	http://www.nta-rus.com
ТиТО. Торговое и технологическое оборудование	http://www.f-art.nnov.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 (№№ 206, 208,) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование: разные подшипники, валы и оси, крепежные детали, макеты типов передач, гидравлический домкрат, детали и узлы грузоподъемных машин, механические циферблатные и электронные настольные весы, плакаты, эскизы и т. д.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

