



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

(подпись) Овчаренко Н.П.
(Ф.И.О. рук. ОП)
« 18 » декабря 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио заведующий(ая) кафедрой
сервиса и туризма
(название кафедры)

(подпись) Овчаренко Н.П.
(Ф.И.О. зав. каф.)
« 18 » декабря 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий питания

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 6

лекции 18 час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы 0 час.

в том числе с использованием МАО лек 0 /гр. 0 /лаб. 0 час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 час.

в том числе с использованием МАО 0 час.

самостоятельная работа 54 час.

в том числе на подготовку к экзамену 0 час.

контрольные работы (количество) 0

курсовая работа / курсовой проект 0 семестр

зачет 6 семестр

экзамен не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервиса и туризма протокол № 04 от «18» декабря 2019г.

Врио заведующий(ая) кафедрой: канд. техн. наук., доцент Овчаренко Н.П.
Составитель(ли): канд. техн. наук, доцент Липкан И.В.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

III. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

IV. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: получение студентами теоретических знаний и формирование практических навыков в области организации производства, проектирования предприятий общественного питания, а также осуществления планировки и оснащения рабочих мест и предприятия в целом.

Задачи:

- формирование представления о методах технологического расчета, определения площадей и планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.
- формирование знаний об организационно-производственных структурах предприятий питания.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование предприятий питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;
- владение теоретическими основами проектирования, готовностью к применению основных методов проектирования в туристской и гостиничной индустрии.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<p>ПК - 5 способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности и средств размещения и предприятий питания</p>	<p>ПК-5.1- анализирует и применяет современные информационные и коммуникационные технологий осуществляет поиск, выбор и использование актуальной информации в области проектирования средств размещения и предприятий питания;</p> <p>ПК-5.2- использует в работе современное программное обеспечение, основные инструктивные и ведомственные материалы, нормативы расчетов и принципы рационального размещения предприятий общественного питания в гостинично-туристской индустрии;</p> <p>ПК-5.3-грамотно выбирает стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики; выполняет технологические расчеты и подбор оборудования;</p> <p>ПК-5.4- читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); производит планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений с учётом стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса.</p>
<p>ПК - 6 умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи</p>	<p>ПК-6.1-анализирует потребности современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночные возможности, принципы формулирования бизнес-идей;</p> <p>ПК-6.2-находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания.</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование предприятий питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция-дискуссия, разработка индивидуального проекта, решение ситуационных задач, командная работа (работа в малых группах).

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционный курс (18 час.)

Раздел I. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. (8 час.)

Тема 1. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации (СНиП, ВНТП и др.).

Тема 2. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.

Тема 3. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.

Тема 4. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).

Состав и содержание проекта (пояснительная записка, чертежи, сметная документация); система автоматизации проектирования; организация проектирования; типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции; направления реконструкции предприятий общественного питания; нормативная документация, регламентирующая строительство предприятий общественного питания; техническое перевооружение предприятий общественного питания; сопоставление классификации предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты); требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий, методам обслуживания потребителей, к форменной одежде, обуви; требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции.

Раздел II. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технологические расчеты. (6 час.)

Тема 5. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.

Тема 6. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания.

Тема 7. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов, складских помещений.

Тема 8. Расчет численности работников производства и зала.

Тема 9. Технологический расчет и подбор механического, холодильного, теплового, вспомогательного и раздаточного оборудования.

Тема 10. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади предприятия питания.

Основные сведения о производственной программе; расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических, складских помещений (расчет охлаждаемых и неохлаждаемых складских помещений); общая площадь предприятия питания; составление расчетного меню (меню со свободным выбором блюд, меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона, диетическое меню, банкетное меню); технологический расчет и подбор механического, холодильного, теплового (пищеварочные котлы, сковороды и фритюрницы, плиты, пекарные и жарочные шкафы, пароконвектоматы, кипятильники, кофеварки, шашлычные печи); вспомогательного (производственные столы, моечные ванны, стеллажи) и раздаточного оборудования; расчет числа потребителей и количество блюд, расхода сырья по меню; расчет численности работников производства и зала по нормам времени, нормам выработки; составление графиков выхода на работу работников производства и зала; разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания.

Раздел III. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. (4 час.)

Тема 11. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Схемы организации технологических процессов в цехах.

Тема 12. Требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений.

Планировочное решение предприятия общественного питания, технологический расчет и подбор оборудования (планировка отдельных цехов и помещений); технологические требования к проектированию; схемы организации технологических процессов в цехах; требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях (монтажная привязка оборудования); объемно-планировочное решение предприятия (функциональное назначение предприятия, конструктивное решение здания, градостроительные и природно-климатические факторы, архитектурно-художественные задачи, технические и экономические требования); состав помещений, технологические требования к проектированию; систематизация производственных помещений (мясной цех, птице-гольевой цех, рыбный цех, овощной цех, кулинарный цех, кондитерский цех, помещения для мучных изделий, доготовочный цех, горячий и холодный цехи, моечная столовой посуды, сервизные, помещение для резки хлеба, помещение персонала, раздаточная); схемы организации технологических процессов в цехах.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 час.)

Занятие 1. Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия. Расчет мощности и обоснование предприятия. Обоснование места привязки проекта предприятия. (5 час.)

Занятие 2. Составление производственной программы проектируемого или реконструируемого предприятия. (5 час.)

Занятие 3. Расчет сырья по меню. Расчет складских помещений. (6 час.)

Занятие 4. Расчет производственных цехов. (8 час.)

Занятие 5. Расчет вспомогательной группы помещений. (4 час.)

Занятие 6. Расчет помещений для посетителей, административно-бытовых помещений. (4 час.)

Занятие 7. Компоновка предприятия. (4 час.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий питания» включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение заданий;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
--------------	------------------------------	-----------------------------------	--	-----------------------

1	В течении всего семестра	Работа с рекомендуемой литературой Решение ситуационных задач Проработка контрольных вопросов	54	Самооценка
	ИТОГО		54 часа	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из работы над рекомендованной литературой, проработки контрольных вопросов, решения ситуационных задач.

При организации самостоятельной работы преподаватель учитывает уровень подготовки каждого студента. Преподаватель дает каждому обучающемуся индивидуальные и дифференцированные задания. Качественными критериями оценки результатов самостоятельной работы студента являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении ситуационных задач;
- обоснованность и четкость изложения ответа.

Количественные критерии оценки самостоятельной работы обучающихся дифференцируются в зависимости от ее видов.

Методические указания к подготовке анализа специальной литературы, ГОСТ, СанПин

Цель данного вида самостоятельной работы – развитие навыков работы с разноплановыми источниками информации, а также осуществление эффективного поиска информации и критики источников.

Основными задачами являются работа с иностранными и русскоязычными источниками информации.

Анализ мероприятий проводится на основании статистических данных, данных сайтов сети интернет, специализированных сайтах, посвященных ресторанам, сегменту ХОРЕГА.

Критерии оценки:

– 10/100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

– 8/85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

– 6/75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

– 4/60-0 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Типовые задачи

1. Составление производственной программы предприятия общественного питания
2. Расчет горячего цеха. Составление графика почасовой реализации блюд
3. Составление графика работы горячего цеха
4. Расчет и подбор теплового (варочного) оборудования
5. Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования
6. Расчет численности работников горячего цеха
7. Расчет и подбор немеханического оборудования и площади горячего цеха
8. Расчет и подбор механического оборудования различных цехов
9. Расчет складской группы помещений
10. Разработка компоновки предприятия общественного питания
11. Компоновка горячего цеха
12. Компоновка мясо-рыбного цеха
13. Разработка проекта овощного цеха

Вопросы входного контроля

1. Дайте определение понятию «Общественное питание»
2. Дайте определение понятию «Блюда».
3. Дайте определение понятию «Кулинарная продукция»
4. Дайте определение понятию «Кулинарный полуфабрикат»
5. Дайте определение понятию «Кулинарное изделие»
6. Дайте определение понятию «Ресторан»
7. Дайте определение понятию «Кафе»
8. Дайте определение понятию «Столовая»
9. Дайте определение понятию «Закусочная»
10. Дайте определение понятию «Бар»
11. Дайте определение понятию «Форма обслуживания потребителей»

12. Дайте определение понятию «Метод обслуживания потребителей»

Вопросы для самостоятельного изучения

1. На основании, каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
4. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
5. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
6. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
8. Из каких документов состоит проект?
9. Из каких разделов состоит пояснительная записка?
10. Что такое САПР в проектировании?
11. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
12. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.
13. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
14. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
15. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
16. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?

17. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
18. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?
19. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
20. На основании, каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
21. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?
22. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 ч, за 1 день?
23. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за 1 день?
24. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
25. Какие бывают виды меню?
26. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
27. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
28. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений?
29. В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?
30. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
31. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?
32. В каких случаях при расчете механического оборудования определяют требуемую производительность предполагаемой к установке машины, а в каких не определяют?
33. По каким параметрам рассчитывают полезный объем холодильного шкафа?
34. Для каких целей строят график работы пищеварочных котлов?

35. Какое оборудование называют вспомогательным?
36. Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.
37. Опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.
38. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия?
39. Что является производственной программой предприятия питания?

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Оценочные средства		
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1-3	ПК - 5	Знает	Выполнение практических заданий	Контрольные вопросы; Тестирование
			Умеет	Выполнение практических заданий	Защита работы, Самооценка, Рецензирование,
			Владеет	Выполнение практических заданий	Публичные выступления и участие в обсуждении проблем, Публичная защита
2	Раздел 1-3	ПК - 6	Знает	Выполнение практических заданий	Контрольные вопросы; Тестирование
			Умеет	Выполнение практических заданий	Защита работы, Самооценка, Рецензирование,
			Владеет	Выполнение практических заданий	Публичные выступления и участие в обсуждении проблем, Публичная защита

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко - Минск : Выш. шк., 2016. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850624598.html>
2. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
3. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. — 8-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511993>
4. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.:РИПО, 2017. - 135 с.: ISBN 978-985-503-644-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/946816>
5. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.А. Казакевич— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2015.— 186 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30207.html>.
6. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>
7. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 176 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

8. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

9. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие для вузов / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. - 188 с. - 5 экз. - <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:733345&theme=FEFU>

10. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2016.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>

11. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 231 с. – Режим доступа: <https://biblion-online.ru/book/proektirovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-415060>

12. Проектирование ресторанов, баров, кафе: учебное пособие / [С. Д. Божко, Л. В. Левочкина, Т. А. Ершова и др.; под общ. ред. С. Д. Божко]. – Владивосток: ДВФУ, 2015. – 142 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791721&theme=FEFU>

13. Семиглазов В.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Семиглазов В.А.— Электрон. текстовые данные.— Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016.— 164 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72148.html>.

14. Тётушкин В. А. Сервисная деятельность. Основные понятия и современные проблемы (региональный аспект) [Электронный ресурс]:

учебное пособие/ В. А. Тётушкин — Электрон. текстовые данные.— Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015.— 124 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64569.html>.

15. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/443909>

16. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

17. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

18. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

19. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум/ Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/624329>

20. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/516081>

21. Фурсов В. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.А. Фурсов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015.— 148 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63244.html>.

Дополнительная литература
(печатные и электронные издания)

1. Браймер А. Роберт. Основы управления в индустрии гостеприимства.: Пер. с англ./Под ред. Цыганова Е.Б. – М.: Аспект–Пресс, 2017.
2. Васюкова А.Т., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. Проф. А.Т. Васюковой.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2018.–416с.
3. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/ М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова.–М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 240с.
4. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2018.
5. Дипломное проектирование предприятий общественного питания / Л.З. Шильман, А.И. Черевко, П.П. Пивоваров и др. – 5-е изд., перераб. и доп. – Саратов : Изд-во Саратов.ГАУ, 2017. – 367 с.
6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2017.
7. Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха.– М.: Транслит, 2018.
8. Кленогина Т.В. Проектирование предприятий общественного питания / Кленогина Т.В. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2017.– 89 с.
9. Могильный М.П., Баласаян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.– М.: ДеЛи принт, 2018.
10. Предприятия общественного питания: правила и нормативы. – М: Издательство ПРИОР, 2018– 224 с.
11. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях питания /Л. А. Радченко. – Ростов –на – Дону: Издательство «Феникс», 2016 –384с.
12. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: издательство «Феникс», 2016. – 384 с.;

13. Рубина Е.А. Физиология питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/Е.А. Рубина. – М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 208с.
14. Оборудование предприятий общественного питания: учеб.для вузов по спец. «Технол. продуктов общ. Питания» напр. подготовки «Технол. прод. продуктов спец. назнач. и общ. Питания»: Ч.1: Механическое оборудование / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. – 2016. – 416 с.
15. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. для вузов по спец. «Технол. продуктов общ. Питания» напр. подготовки «Технол. прод. продуктов спец. назнач. и общ. Питания»: Ч.2: Тепловое оборудование / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – 2016. – 490 с.
16. Оборудование предприятий общественного питания: учеб.для вузов по спец. «Технол. продуктов общ. Питания2 напр. подготовки «Технол. прод. продуктов спец. назнач. и общ. Питания»: Ч.3: Торговое оборудование / Т.Л. Колупаева [и др.]. –2016. –300 с.
17. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве: Учеб. пособие. – М.: Финансы и статистика, 2016 – 192 с.: ил.
18. СП 2.5.1.788-99 Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2016.
20. Шок П. Д. Маркетинг в ресторанном бизнесе: производственно-практическое издание / П.Д. Шок, Д.Т. Боуэн, Д.М. Стефанелли; Пер. с англ. С. Прокофьева. – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 233 с.

Нормативно-правовые материалы

1. Федеральный Закон «О техническом регулировании» (от 27.12.2002 г. №184-ФЗ) введен в действие с 01.07.2003 г., с изменениями и дополнениями.
2. Федеральный Закон от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями.

3. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями и дополнениями.
4. Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями.
5. Федеральный Закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений»
6. Федеральный Закон от 22.07.2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023/>
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009/>
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759/>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758/>
11. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57537/>
12. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/53368/>

13. О стандартизации. Закон Российской Федерации от 10 июня 1993 года № 5154-1. / В ред. Федеральных законов от 27.12.1995 № 211-ФЗ, 30.12.2001 № 196-ФЗ, 10.07.2002 № 87-ФЗ, 25.07.2002 № 116-ФЗ.

14. Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036, с изм. и доп., утв. постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 г. № 389, от 10.05.2007 №276 - с изменениями, внесенными постановлением Правительства РФ от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012

15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» взамен действующих СанПиН 42-123-4117 (введены в действие с 25.06.2003 г.)

16. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 с изменениями и дополнениями 2002-2008 гг. (введены в действие с 01.09.2002 г.)

17. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

18. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М.: КНОРУС, 2011.–112 с.

19. СНиП 11-4-79 Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение.

20. СНиП II-Л.8-71. Глава 8. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. М.: Стройиздат. 1971 – 32 с.

21. СНиП 31-06-2009 Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения

22. СНиП 31-03-2001 Строительные нормы и правила. Производственные здания

23. СНИП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями

24. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

25. СНИП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».

26. СНИП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа:
<http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа:
<http://gostexpert.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНЫ и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа:
<http://www.eurasiancommission.org/>

5. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа:
<http://www.consultant.ru/>

6. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru

7. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

8. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

9. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

10. Freedom Collection на портале ScienceDirect

<http://www.sciencedirect.com/>

11. Электронная библиотека и базы данных ДВФУ

<http://dvfu.ru/web/library/elib>

12. Электронно-библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>

13. Электронно-библиотечная система «Научно-издательского центра ИНФРА-М» <http://znanium.com>

14. Электронно-библиотечная система БиблиоТех.
<http://www.bibliotech.ru>

15. Электронный каталог научной библиотеки ДВФУ <http://ini-fb.dvfu.ru:8000/cgi-bin/gw/chameleon>

16. Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/>

17. МАСМИ - агентство маркетинговых исследований (проект «Онлайн монитор»): <http://www.onlinemonitor.ru>

18. Ромир холдинг - исследования рынков и сфер общественной жизни:
<http://www.romir.ru>

19. Фонд общественного мнения: <http://www.fom.ru>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Microsoft Word
2. Microsoft Excel
3. Microsoft PowerPoint
4. Microsoft Publisher
5. КонсультантПлюс / Гарант
6. Microsoft Internet Explorer/ Mozilla Firefox/ Opera

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Проектирование предприятий питания» предусматривает следующие виды учебной работы: контроль самостоятельной работы студентов (КСР) и самостоятельную работу студентов,

промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Проектирование предприятий питания» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя контроль за выполнением самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Проектирование предприятий питания» является зачёт, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (50 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Проектирование предприятий питания» при условии выполнения самостоятельной работы, предусмотренной учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Проектирование предприятий питания» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать: самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины служат активные формы и методы обучения, такие как метод моделирования производственных процессов и ситуаций, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для

приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, проработку контрольных вопросов, подготовку к промежуточной аттестации – зачёту.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к сдаче зачёта студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

При подготовке к занятиям по дисциплине «Проектирование предприятий питания» необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к зачёту

При подготовке к зачёту студент должен правильно и рационально распланировать свое время, чтобы успеть качественно и на высоком уровне подготовиться к ответам по всем вопросам. Зачёт призван побудить студента получить дополнительно новые знания.

Рекомендуемые учебники и специальная литература при изучении курса, имеются в рекомендованном списке литературы в рабочей программе по данному курсу, также их называет студентам преподаватель на первой лекции.

Самостоятельная работа по подготовке к зачёту во время сессии должна планироваться студентом, исходя из общего объема вопросов, вынесенных на экзамен и дней, отведенных на подготовку к экзамену.

Разъяснения по работе с электронным учебным курсом

Вся информация по данному курсу находится в электронной системе Blackboard в электронном курсе.

Студент может воспользоваться этим ресурсом в случае отсутствия на занятиях, для повторения пройденного материала, для закрепления материала, для самостоятельной работы, для контроля и проверки знаний, для подготовки к практическим занятиям, для подготовки к зачету, для общения с преподавателем, для передачи домашних, самостоятельных работ преподавателю.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Проектирование предприятий питания» необходимы:

– аудитория, оснащенная мультимедийным проектором, персональными компьютерами на рабочих местах студентов с выходом в Интернет и установленным программным обеспечением (как минимум – Microsoft Office, Консультант Плюс / Гарант).

Наименование и оснащенность помещений:

690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации:

-автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi. Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO. Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.

VIII. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1	<p>ПК - 5 способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания</p>	<p>ПК-5.1- анализирует и применяет современные информационные и коммуникационные технологий осуществляет поиск, выбор и использование актуальной информации в области проектирования средств размещения и предприятий питания;</p> <p>ПК-5.2- использует в работе современное программное обеспечение, основные инструктивные и ведомственные материалы, нормативы расчетов и принципы рационального размещения предприятий общественного питания в гостинично-туристской индустрии;</p> <p>ПК-5.3-грамотно выбирает стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики; выполняет технологические расчеты и подбор оборудования;</p> <p>ПК-5.4- читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); производит планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений с учётом стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса.</p>	Выполнение практических заданий	<p>Контрольные вопросы;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Защита работы,</p> <p>Самооценка,</p> <p>Рецензирование,</p> <p>Публичные выступления и участие в обсуждении проблем,</p> <p>Публичная защита</p>

2	ПК - 6 умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи	ПК-6.1-анализирует потребности современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночные возможности, принципы формулирования бизнес-идей; ПК-6.2-находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания.	Выполнение практических заданий	Контрольные вопросы; Тестирование; Защита работы, Самооценка, Рецензирование, Публичные выступления и участие в обсуждении проблем, Публичная защита
---	--	--	---------------------------------	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК - 5 способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания	Знает (пороговый уровень)	-основные инструктивные и ведомственные материалы; -основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; -стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса; -современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики; -порядок выполнения технологических	знание: -основных инструктивных и ведомственных материалов; - основных нормативов расчета и принципов рационального размещения предприятий общественного питания; - современных тенденций компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики; - порядка выполнения технологических расчетов; - системы программирования и программные средства для работы на	-способность охарактеризовать: основные инструктивные и ведомственные материалы; - основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; - современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики; - способность назвать порядок выполнения технологических расчетов; -способность назвать системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

		<p>расчетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. 	<p>персональном компьютере.</p>	
умеет (продвинутый)	<ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно анализировать учебную и научную литературу, анализировать научно-техническую информацию по проектной деятельности; -выполнять расчет расхода сырья; -выполнять расчет площадей складских помещений; -выполнять расчет численности работников производства и зала; -выполнять технологический расчет и подбор оборудования; -выполнять расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, 	<p>умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно анализировать учебную и научную литературу, анализировать научно-техническую информацию по проектной деятельности; -выполнять расчет расхода сырья; -выполнять расчет площадей складских помещений; -выполнять расчет численности работников производства и зала; -выполнять технологический расчет и подбор оборудования; -выполнять расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной 	<ul style="list-style-type: none"> -способность самостоятельно анализировать учебную и научную литературу, анализировать научно-техническую информацию по проектной деятельности; - способность выполнять расчет расхода сырья; - способность выполнять расчет площадей складских помещений; - способность выполнять расчет численности работников производства и зала; - способность выполнять технологический расчет и подбор оборудования; - способность выполнять расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений; - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; -способность читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); - способность производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений с учётом стандартов 	

		<p>план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);</p> <p>- производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений с учётом стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса.</p>	<p>привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);</p> <p>- производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений с учётом стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса.</p>	<p>качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса.</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>-знаниями стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса;</p> <p>-методами и приемами проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания.</p>	<p>-знаниями стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса;</p> <p>-методами и приемами проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания.</p>	<p>способностями самостоятельно применять:</p> <p>-знания стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса;</p> <p>-методы и приемы проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания.</p>
<p>ПК - 6 умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи</p>	<p>Знает (пороговый уровень)</p>	<p>потребности современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночные возможности, принципы формулирования бизнес-идей;</p>	<p>знание: потребностей современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночных возможностей, принципов формулирования бизнес-идей</p>	<p>способность проанализировать потребности современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночные возможности, принципы формулирования бизнес-идей;</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи</p>	<p>умение самостоятельно находить и оценивать новые рыночные возможности,</p>	<p>способность самостоятельно находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи направленные на</p>

		направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания.	формулировать бизнес-идеи направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий	развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий
	владеет (высокий)	способностями находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания.	владеет способностями находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания.	способностями самостоятельно находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания.

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства по промежуточной аттестации и критерии оценки

Вопросы к зачёту

1. Особенности выполнения проекта реконструкции предприятий питания.
2. Требования к компоновке двухэтажного здания предприятий питания.
3. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
4. Требование к размещению и планировке складских помещений.
5. Что определяет монтажная привязка оборудования?
6. Какова цель планировки здания?
7. Требование к размещению заготовочных цехов и их планировка.
8. Методика расчета потребности в таре и стеллажах для кондитерского цеха.
9. Требование к планировке овощного цеха.
10. Требование к планировке мясорыбного цеха.
11. Требование к размещению доготовочных цехов и их планировка.
12. Требования к планировке горячего цеха.
13. Варианты проектирования моечной столовой посуды.

- 14.Методика подбора посудомоечной машины.
- 15.Методика расчета площади помещений для посетителей.
- 16.Требование к размещению и планировке помещений для посетителей.
- 17.Требование к размещению и планировке административно-бытовых помещений.
- 18.Достоинства и недостатки размещения предприятий питания в одноэтажном здании.
19. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
- 20.Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
- 21.Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.
- 22.Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания?
- 23.Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
- 24.Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
- 25.Каковы требования к размещению помещений для потребителей?
- 26.Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятия?
- 27.Перечислите экономические требования при проектировании.
- 28.Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
- 29.Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях.
- 30.Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торгово-развлекательных комплексах, в зданиях гостиницы?

Критерии оценки студента на зачете по дисциплине

«Проектирование предприятий питания»

Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка зачета/ экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«зачтено»/ «отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
76-85	«зачтено»/ «хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«зачтено»/ «удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы.
менее 61	«не зачтено»/ «неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Оценочные средства для текущей аттестации по дисциплине

«Проектирование предприятий питания»

Типовые оценочные средства по текущей аттестации по дисциплине «Проектирование предприятий питания» размещены в разделе рабочей учебной программы дисциплины «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся».

Критерии оценки выполнения аналитического задания

Критерии оценки:

– 10/100-86баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

– 8/85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

– 6/75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

– 4/60-0 – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Критерии оценки реферата:

– 10/100-86баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-

правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 8/85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 6/75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 4/60-0 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки презентации:

– 10/100-86 баллов выставляется, если студент/группа отразили в презентации свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировали его, точно определив содержание и составляющие затронутых вопросов. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Продемонстрировано знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по

теме исследования; методами и приемами анализа международной практики. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 8/85-76 баллов – презентация студента/группы характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 6/75-61 баллов – проведен достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы

– 4/60-0 балла – презентация представляет собой заимствованный исходный текст и заимствование иллюстраций, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Проектирование предприятий питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Проектирование предприятий питания» проводится в форме контрольных мероприятий (тесты, практические задания) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (активность в ходе обсуждений материалов лекций, активное участие в дискуссиях с аргументами из дополнительных источников, внимательность, способность задавать встречные вопросы в рамках дискуссии или обсуждения, заинтересованность изучаемыми материалами);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (определяется по результатам контрольных работ, практических занятий, ответов на тесты);

– результаты самостоятельной работы (задания и критерии оценки размещены в Приложении 1).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Проектирование предприятий питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Вид промежуточной аттестации – зачет (6 семестр), состоящий из тестирования/устного опроса в форме собеседования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, практических занятий, семинаров студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к экзамену/зачету, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент готовит индивидуальное творческое зачетное задание (индивидуальное творческое зачетное задание размещено в структурном элементе ФОС IV.2). Критерии оценки студента на экзамене/зачёте представлены в структурном элементе ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (тестирование, защита проекта, подготовка презентации и доклада) представлены в структурном элементе ФОС V.

**Оценочные средства
для проверки сформированности компетенций
по дисциплине «Проектирование предприятий питания»**

Код и формулировка компетенции	Задание
<p>ПК - 5 способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания</p>	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какова цель планировки здания? 2. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению? 3. Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торгово-развлекательных комплексах, в зданиях гостиницы? 4. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания? 5. Что представляет собой проектная документация? <p>Задание: Рассчитать потребность в числе мест в ресторане/ах при гостинице с номерным фондом номеров.</p>
<p>ПК - 6 умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи</p>	<p>Вопрос: На основании, каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?</p> <p>Задание: Назвать содержание технико-экономического обоснования проекта.</p>