




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**Дальневосточный федеральный университет**  
(ДФУ)


## ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

  
Ю.В. Приходько  
«23» июля 2020 г.

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

### «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания»

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Департамент пищевых наук и технологий  
Курс   2  , семестр   3    
Лекции –    час.  
Практические занятия – 36 час.  
Лабораторные работы –    час.  
Самостоятельная работа – 72 час.  
Всего часов – 108 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 108 час.  
Контрольные работы –    не предусмотрены  
Зачет –   3   семестр  
Экзамен –    семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № от «  »    2019 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько  
Составитель: Т.А. Ершова, к.т.н., доцент

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания»

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282).

Дисциплина «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом не предусмотрены лекционные занятия, лабораторные занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов

предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Дисциплина «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов», «Технология и организация специальных видов питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент, Департамента

пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Т.А. Ершова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

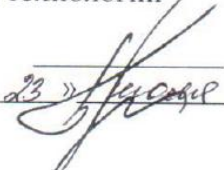
«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

  
Ю.В. Приходько  
«23» июля 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

**Форма подготовки очная**

курс 2 семестр 3  
лекции - час.  
практические занятия 36 час.  
лабораторные работы - час.  
в том числе с использованием МАО лек. - /пр. 20 /лаб. - час.  
в том числе в электронной форме лек. - /пр. - /лаб. - час.  
всего часов аудиторной нагрузки 108 час.  
в том числе с использованием МАО 20 час.  
в том числе в электронной форме - час.  
самостоятельная работа 72 час.  
в том числе на подготовку к экзамену - час.  
курсовая работа / курсовой проект - семестр  
зачет 3 семестр  
экзамен - семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № от «  »    2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.

Составитель: Т.А. Ершова, к.т.н. доцент

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор ДПНиТ \_\_\_\_\_ Приходько Ю.В.  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор ДПНиТ \_\_\_\_\_ Приходько Ю.В.  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Master's degree** in 19.04.04 «Production technology and organization of public catering».

**Master's Program** "Technology and organization management activities at the enterprises of public catering"

**Course title:** Technology of reconstruction projects of public catering enterprises

**Basic (variable) part of Block B 1** to the variable disciplines (B1.V.ED.2.1), 3 credits

**Instructor:** Ershova T.A.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- the ability to use modern methods and technologies (including information technologies) in professional activities;
- ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, present it in the required format using information, computer and network technologies.

**Learning outcomes:**

- PC-8 – the ability to establish and prioritize the company's development strategy, its financial and logistic activities;
- PC-13 – the ability to predict future performance of the enterprise and develop its strategy, assess the economic, political, social, cultural, technological and financial components that can influence the strategy of the food industry;
- PC-18 – ability to use the knowledge of the latest achievements of technology and technology in their research activities;
- PC-31 – the ability to plan the stages of work and monitor the implementation of projects for the construction and reconstruction of food enterprises;
- PC-32 – ability to form technical tasks and feasibility studies in the design and reconstruction of food enterprises.

**Course description:** The discipline "Technology of reconstruction projects of public catering enterprises" covers a range of issues related to the design and reconstruction of public catering enterprises of various types.

**Main course literature:**

1. Design of public catering enterprises: textbook / T. T. Nikulenkova, V. N. Margelov. Moscow: Economics, 1987. 176 p.

2. Avrorov, V. A. Design of enterprises of public catering [e-resource] : educational and methodical manual / V. A. Avrorov, A. V. Novikov. — Electron. dan. - Penza: Penza, 2012. - 48 p. - access Mode: <https://e.lanbook.com/book/62719> - Zagl. from the screen.

3. The design of public catering enterprises: the textbook for high schools / Nikulenkova T. T., G. M. Astina. M.: Koloss, 2006. 247 p.

**Form of final knowledge control:** pass-fail exam

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология проектов реконструкции предприятий общественного**  
**питания»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» разработана для студентов второго курса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору (Б.1.В.ДВ.2).

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов», «Технология и организация специальных видов питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Целью** дисциплины «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» является подготовка студентов-



магистров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Задачи дисциплины:**

- изучение типов предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета сети предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования и реконструкции функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-8 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Знает	вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	определять приоритеты в стратегии развития предприятия
	Владеет	навыками в области финансовой и логистической деятельности
ПК-13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знает	основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
	Умеет	оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-18 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	новейшие достижения техники и технологии
	Умеет	использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	знаниями в области новейших достижений техники и технологии
ПК-31 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	Знает	вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-32 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	Знает	основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	навыками чтения чертежей (экспликация

		помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
--	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллект-карт, метод Инсерт-маркировки.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

Лекционные часы отсутствуют.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические занятия (36 час.)**

Занятие 1. Основные нормативы расчета для различных типов предприятий общественного питания (6 час.)

*Имитационная игра. Типы предприятий общественного питания (2 час.)*

Занятие 2. Составление производственной программы предприятия общественного питания и расчет меню (6 час.)

*Метод составления интеллект карт – Проектирование доготовочных предприятий общественного питания. (6 час.)*

Занятие 3. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для предприятия общественного питания (6 час.)

*Методы работы с текстом (метод Инсерт-маркировки) Проектирование заготовочных предприятий общественного питания (6 час.).*

Занятие 4. Технологическое проектирование складских помещений (6 час.)

Занятие 5. Технологическое проектирование помещений для посетителей (6 час.)

Занятие 6. Компоновка помещений и здания предприятия (6 час.)

*Метод составления интеллектуальных карт – особенности проектирования и компоновка предприятий общественного питания различного типа (6 час.)*

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

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.

#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования предприятий общественного питания	ПК-8 ПК-13	Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-1 – реферат	Зачет Вопросы 1-12
			Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа		
			Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности, разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа		
2.	Раздел 2. Технологические расчеты	ПК-8, ПК-13, ПК-18 ПК -31 ПК-32	Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания	УО-2 - семинар, ПР-2 – контрольная работа	Зачет Вопросы 13-26

		<p>различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания, новейшие достижения техники и технологии, вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции, основы проектирования на предприятиях общественного питания.</p> <p>различного типа</p> <p>Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятия общественного питания</p> <p>различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, грамотно делать привязку технологического и</p>		
--	--	---	--	--

		<p>др. оборудования предприятий общественного питания.</p> <p>различного типа, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>		
		<p>Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности, разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа, знаниями в области новейших достижений техники и технологии, навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания.</p> <p>различного типа, навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план</p>		

			монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
3.	Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением	ПК-8, ПК-13, ПК-18 ПК -31 ПК-32	<p>Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания, новейшие достижения техники и технологии, вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции, основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа</p> <p>Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятия общественного</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-3 – реферат	Зачет Вопросы 27-47



		<p>питания различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>		
		<p>Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности, разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа, знаниями в области новейших достижений техники и технологии, навыками по подбору современного</p>		

			технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа, навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	ПК-8, ПК-13, ПК-18 ПК -31 ПК-32	<p>Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания, новейшие достижения техники и технологии, вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции, основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа</p> <p>Умеет определять</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-4 – реферат	Зачет Вопросы 48-52 итоговый тест

			<p>приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности, разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа, знаниями в области новейших достижений техники и технологии, навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа, навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>		
--	--	--	--	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

1. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т. Т. Никуленкова, В. Н. Маргелов. Москва : Экономика, 1987. 176 с.
2. Авроров, В.А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.А. Авроров, А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 48 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62719>. — Загл. с экрана.
3. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. М. : КолосС, 2006. 247 с.

### **Дополнительная литература**

#### *печатные и электронные издания*

1. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленкова. Москва : Колос, 2000. 216 с.
2. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/899751>
3. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания: учебник / Е. Д. Аграновский, Б. В. Дмитриев. Москва : Экономика, 1982. 144 с.
4. Проектирование ресторанов, баров, кафе [Электронный ресурс]: учебное пособие / [С. Д. Божко, Л. В. Левочкина, Т. А. Ершова и др. ; под общ. ред. С. Д. Божко] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины, Кафедра технологии продуктов и организации

общественного питания. Владивосток: [Рея], 2015. 142 с.  
<https://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/vtls:000845231>

5. Новикова, А.В. Проектирование предприятий общественного питания: рабочая тетрадь [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2011. — 40 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62477> . — Загл. с экрана.
6. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения магистры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий магистр выполняет комплекс заданий, позволяющих закрепить самостоятельно изученный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области проектирования предприятий общественного питания. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и

совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы магистров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по проектированию предприятий общественного питания различного типа, интернет-ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами проектирования предприятий общественного питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тестов; контрольных работ и семинаров.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Лекционная аудитория, оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м <sup>2</sup>	<b>Лекционные аудитории</b> Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen - 2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера AVerVision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III -

	<p>2 шт  Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт  Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт  Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт  Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт  Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт  Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>





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

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Технология проектов реконструкции предприятий  
общественного питания»**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**магистерская программа «Управление и организация деятельностью  
предприятий питания»**

**Форма подготовки очная**

**Владивосток  
2020**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	4-я неделя 9-я неделя 13-я неделя 16-я неделя	Подготовка рефератов	30	Зачет
2	17-я неделя	Подготовка к семинару	21	Зачет
3	3-я неделя 8-я неделя 12-я неделя 15-я неделя	Подготовка к семинару	21	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка проекта по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

### Задания для самостоятельного выполнения

1. Для составления интеллект-карт по заданной теме должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение интеллект-карт.

2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

3. Подготовка проектов с использованием мультимедийного оборудования.

## Методические указания к выполнению реферата

### Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

## Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа.
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию.
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует «перегружать» текст.
4. Заключение, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее и нижнее – 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

## **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

## **Рекомендуемая тематика и перечень рефератов**

1. Характеристика ресторанов. Принципы размещения их в современном градостроительстве. Расчетные нормативы.

2. Характеристика кафе. Принципы размещения их согласно СНиП 2.07.01-89 «Планировка и застройка городов, посёлков и сельских населённых пунктов». Расчётные нормативы.

3. Характеристика закусочных. Принципы размещения их в структуре города. Расчётные нормативы.

4. Характеристика комплексных предприятий общественного питания. Принципы их размещения в населённых пунктах.

5. Характеристика фабрик полуфабрикатов и кулинарных изделий. Принципы размещения на основании ВНТП (ведомственные нормы технологического проектирования).

6. Характеристика специализированных цехов, принципы их размещения, установленные согласно ВНТП, мощности.

7. Характеристика предприятий общественного питания при производственных предприятиях. Принципы размещения, расчётные нормативы.

8. Характеристика предприятий общественного питания при административных учреждениях и их реконструкция. Принципы размещения, расчётные нормативы.

9. Характеристика предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Принципы размещения, расчётные нормативы.

10. Характеристика предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Принципы размещения, расчётные нормативы.

11. Характеристика предприятий общественного питания при школах. Принципы размещения, расчётные нормативы.

12. Общие требования и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания в современном градостроительстве.

13. Структура типов предприятий общественного питания в городских зонах массового отдыха. Расчётные нормативы.

14. Структура сети общедоступных предприятий общественного питания при вокзалах и аэропортах. Расчётные нормативы.

15. Характеристика предприятий общественного питания при гостиницах. Расчётные нормативы.

16. Характеристика предприятий общественного питания быстрого обслуживания. Принципы размещения их в структуре города. Расчётные нормативы.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по дисциплине «Технология проектов реконструкции предприятий**  
**общественного питания»**  
**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**магистерская программа «Управление и организация деятельностью**  
**предприятий питания»**

**Владивосток**  
**2020**

**Паспорт фонда оценочных средств**  
**по дисциплине Технология проектов реконструкции предприятий**  
**общественного питания**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-8 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Знает	вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	определять приоритеты в стратегии развития предприятия
	Владеет	навыками в области финансовой и логистической деятельности
ПК-13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знает	основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
	Умеет	оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-18 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	новейшие достижения техники и технологии
	Умеет	использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	знаниями в области новейших достижений техники и технологии
ПК-31 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	Знает	вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания. различного типа
ПК -32 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	Знает	основы проектирования на предприятиях общественного питания. различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	навыками чтения чертежей (экспликация



		помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
--	--	--

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования предприятий общественного питания	ПК-8 ПК-13	<p>Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа</p> <p>Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа</p> <p>Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности, разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-1	Зачет Вопросы 1-12
2.	Раздел 2.	ПК-8,	Знает вопросы	УО-2 -	Зачет Вопросы

	Технологические расчеты	ПК-13, ПК-18 ПК -31 ПК-32	<p>стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания, новейшие достижения техники и технологии, вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции, основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа</p> <p>Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской</p>	семинар, ПР-2, 3 - реферат	13-26
--	-------------------------	------------------------------------	---	----------------------------	-------

		<p>деятельности, грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>		
		<p>Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности, разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа, знаниями в области новейших достижений техники и технологии, навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа, навыками чтения чертежей (экспликация</p>		

			помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
3.	Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением	ПК-8, ПК-13, ПК-31 ПК-18 ПК -31 ПК-32	<p>Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания, новейшие достижения техники и технологии, вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции, основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа</p> <p>Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4,5	Зачет Вопросы 27-47

		<p>финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>		
		<p>Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности, разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа, знаниями в области новейших достижений техники и</p>		

			<p>технологии, навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа, навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>		
4.	<p>Раздел 4. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания</p>	<p>ПК-8, ПК-13, ПК-31 ПК-18 ПК -31 ПК-32</p>	<p>Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания, новейшие достижения техники и технологии, вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции, основы проектирования на предприятиях</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-6 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 48-52 итоговый тест</p>

			общественного питания различного типа		
			Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятиях общественного питания различного типа, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса		

			<p>Владет навыками в области финансовой и логистической деятельности, разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа, знаниями в области новейших достижений техники и технологии, навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа, навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>		
--	--	--	---	--	--



**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Технология проектов реконструкции предприятий  
общественного питания»**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>		<b>Критерии</b>	<b>Показатели</b>
ПК-8 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	знает (пороговый уровень)	вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	Знание вопросов стратегии развития предприятия	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть расчетов, которые изучил и освоил магистр
	умеет (продвинутой)	определять приоритеты в стратегии развития предприятия	Умение связывать стратегию развития предприятия, в его финансовую и логистическую деятельность	Способность работать с НД, производить основные расчеты по логистике и экономике
	владеет (высокий)	навыками в области финансовой и логистической деятельности	Владение инструментами и методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов предприятий общественного питания различного типа	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на семинарах.
ПК-13 способность	знает (пороговый)	основы прогнозирования	Знание основных понятий по	Способность раскрыть суть

прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	уровень)	я будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа	методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании
	умеет (продвинутой)	оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методики по расчету, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач
	владеет (высокий)	навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа	Владение способностью сформулировать задание по проектированию предприятий общественного питания, чёткое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях
ПК-18	знает	новейшие	Знание основных	Способность

способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	(пороговый уровень)	достижения техники и технологии	понятий и терминологий по методикам проектирования предприятий общественного питания; знание особенностей подбора оборудования; знает источники информации по требованиям, предъявляемым для технологических расчетов	раскрыть суть методов составления производственной программы предприятий общественного питания способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования
	умеет (продвинутой)	использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Умение работать с таблицами и нормативной документацией, умение делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	знаниями в области новейших достижений техники и технологии	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите практических работ, на семинарах.
ПК-31 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов	знает (пороговый уровень)	вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию	Знает особенности по предъявляемым требованиям к проектированию предприятий общественного	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые

строительства и реконструкции предприятий питания			питания. различного типа	расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите практических работ, на семинарах.
	умеет (продвинутой)	грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	Умение выбирать и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Владение способностью чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите практических работ, на семинарах.
ПК -32 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	знает (пороговый уровень)	основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа	Знание основ ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Способность раскрыть суть проектов предприятий общественного питания способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования
	умеет (продвинутой)	осуществлять поиск, выбор и	Умение представить	Способность обосновывать и

	й)	использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	результаты проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Владение по оценке стадий готовности проектов предприятий общественного питания различного типа, навыками по выявлению достоинств и недостатков компоновочных решений различного типа предприятий общественного питания	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на защите практических работ, на семинарах.

## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождению итогового теста.

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«Зачет»	Зачет выставляется студенту, у которого сформированы знания по основам проектирования ресторанов, баров и кафе. Умеет успешно проводить расчеты и подбор современного технологического оборудования. Владеет методиками расчетов и проектирования предприятий общественного питания
60-0	«не аттестован»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### Вопросы к зачету

1. Виды проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Проекты для экспериментального строительства. Проекты реконструкции.
2. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования.
3. Основные нормативные документы для проектирования предприятий общественного питания. Нормали планировочных элементов.
4. Основные принципы классификации предприятий общественного питания с учётом проектирования.
5. Характеристика предприятий общественного питания различных типов.
6. Функциональный состав помещений предприятия общественного питания.
7. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях.
8. Нормативы расчёта и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

9. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.

10. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.

11. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при административных учреждениях и учебных заведениях.

12. Характеристика и состав заготовочных предприятий. Документы для проектирования заготовочных предприятий.

13. Производственная программа проектируемых предприятий. Составление расчётного меню.

14. Определение пропускной способности различных типов предприятий.

15. Расчёт численности работников производства и зала.

16. Технологический расчёт и подбор механического оборудования.

17. Технологический расчёт и подбор пищеварочных котлов.

18. Технологический расчёт и подбор сковород и фритюрниц.

19. Технологический расчёт и подбор холодильного оборудования.

20. Технологический расчёт площадей складских помещений нагрузке на 1 м грузовой площади пола.

21. Технологический расчёт и подбор специализированного оборудования (кипятильники, кофеварки, шашлычные).

22. Технологический расчёт и подбор раздаточного оборудования.

23. Технологический расчёт и подбор механического оборудования кондитерского цеха.

24. Технологический расчёт и подбор оборудования для торговых, банкетных и аванзалов.

25. Технологический расчёт и подбор оборудования для складских помещений.

26. Технологический расчёт и подбор вспомогательного оборудования.
27. Состав складских помещений предприятий общественного питания.  
Требования к планировочным решениям помещений для приёма и хранения продуктов.
28. Требования к проектированию мясного цеха заготовочных предприятий общественного питания.
29. Требования к проектированию цеха обработки птицы и субпродуктов на заготовочных предприятиях.
30. Требования к проектированию рыбного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
31. Требования к проектированию овощного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
32. Требования к проектированию кулинарного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
33. Требования к проектированию кондитерского цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
34. Требования к проектированию мучного цеха на предприятиях, работающих на сырье.
35. Требования к проектированию доготовочного цеха и цеха обработки зелени.
36. Требования к проектированию горячего цеха.
37. Требования к проектированию холодного цеха.
38. Требования к проектированию моечных столовой посуды.
39. Требования к проектированию моечных кухонной посуды и полуфабрикатной тары.
40. Требования к проектированию раздаточных на предприятиях самообслуживания и ресторанах.
41. Требования к проектированию торговых залов.
42. Требования к расстановке оборудования в торговом и банкетном залах.



43. Основные принципы проектирования производственных помещений.

44. Требования к проектированию служебных, бытовых и технических помещений.

45. Требования к проектированию буфетов, магазинов кулинарии и баров.

46. Требования к проектированию горячего цеха.

47. Общие принципы размещения оборудования.

48. Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания.

49. Объёмно-планировочные решения отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания.

50. Особенности проектирования предприятий общественного питания при гостиницах, мотелях, по месту работы и учёбы.

51. Требования к проектированию помещений для потребителей.

52. Требования к проектированию складских помещений предприятий общественного питания.

### **Итоговый тест**

1. Что является производственной программой доготовочного предприятия?

а) меню;

б) прейскурант цен;

в) сырьевая ведомость.

2. Проекты делятся на:

а) типовые, индивидуальные, реконструкции, экспериментального строительства;

б) комплексные, композиционные, индивидуальные, реконструкции;

в) композиционные, реконструкции, экспериментального строительства.

3. Предприятия общественного питания классифицируются, согласно нормативному документу:

- а) ГОСТ;
- б) МУК;
- в) СНИП.

4. В зависимости от выполняемых функций все предприятия общественного питания классифицируются на:

- а) предприятия пищевой и легкой промышленности;
- б) предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности;
- в) **доготовочные и заготовочные.**

5. Исходными материалами для технологических расчетов служит:

- а) **утвержденное задание на разработку проекта;**
- б) смета;
- в) действующие НД.

6. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?

- а) **в населенных пунктах;**
- б) удаленных от транспортных магистралей местах;
- в) неподалеку от водоемов.

7. Число потребителей можно найти:

а) **по графику загрузки зала или по оборачиваемости мест в зале в течение дня;**

- б) по расчетному меню и сводной сырьевой ведомости;
- в) по местонахождению предприятия или по его популярности.

8. Режим работы цеха зависит от:

- а) количества календарных дней;
- б) **от режима работы предприятия;**
- в) от численности производственных работников.

9. Численность производственных работников рассчитывают по:

- а) количеству реализованных блюд;

б) коэффициенту трудоемкости и нормам выработки;

в) коэффициенту потребления.

10. Коэффициент использования площади цехов лежит в пределах:

а) от 0,3 до 0,4;

б) от 0,1 до 0,2;

в) от 0,9 до 1,0.

## **II. Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Критерии оценки реферата**

• 100-86 баллов – выставляется студенту, если студент выразил своё 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.

• 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.

• 75-61 балл – 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.

• 60-50 баллов – 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.

**Вопросы для семинаров, собеседования**  
**по дисциплине Технология проектов реконструкции предприятий**  
**общественного питания**

*1 Раздел: Общие положения проектирования предприятий общественного питания.*

1. На основе 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.

## ***2 Раздел: Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.***

1. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
2. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
3. Какие существуют нормативы расчёта сети общедоступных предприятий общественного питания?
4. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятий в конкретном городе?
5. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
6. Как рассчитать потребность в числе мест при производственных предприятиях и учреждениях?
7. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
8. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

## ***3 Раздел: Технологические расчёты.***

1. Что является производственной программой заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье?
2. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час, за день?
3. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за день?
4. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
5. Какие бывают виды меню?
6. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?

7. Каков порядок подбора данных для определения пищевой ценности блюд при использовании ЭВМ?

8. По каким показателям может быть проведён расчёт расходов сырья и полуфабрикатов?

9. Какие существуют методики расчёта складских помещений?

10. В каких технологических расчётах используют таблицы реализации блюд?

11. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?

12. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?

13. В каких случаях при расчёте механического оборудования определяют требуемую производительность, предлагаемую к установке, а в каких не определяют?

14. По каким параметрам рассчитывают полезный объём холодильного шкафа?

15. Для каких целей строят график работы пищеварочных котлов?

16. Какое оборудование называют вспомогательным?

17. Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.

18. Опишите методику расчёта площадей помещений, входящих в состав предприятий.

19. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия?

#### ***4 Раздел: Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.***

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?

2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.

3. Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.

4. Каковы требования к размещению грузочного помещения в зависимости от этажности здания.

5. Какие помещения входят в состав экспедиции?

6. Каковы требования к проектированию производственных помещений?

7. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?

8. Что определяет монтажная привязка оборудования?

9. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?

10. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?

#### **Критерии оценок**

- 100-86 баллов – выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 баллов – студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов – если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

**Имитационная игра**  
**по дисциплине Технология проектов реконструкции предприятий**  
**общественного питания**

1. **Тема:** Типы предприятий общественного питания.

2. **Концепция игры:** изучение особенностей проектирования различных типов предприятий общественного питания.

3. **Роли.** Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) проектировщиком в крупной проектной организации выбирает наиболее подходящий проект предприятия общественного питания определенного типа.

Среди студентов выбирается эксперты (работники п.о.п. различного уровня профессиональной деятельности. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что заказчика интересует именно этот проект предприятия общественного питания.

4. **Ожидаемые результаты:** знакомство студентов с особенностями проектирования различных типов предприятий общественного питания, определение достоинств и недостатков предлагаемых проектов предприятий общественного питания, умение грамотной презентации предприятий общественного питания различного типа.

**Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.



**Метод составления интеллект-карт  
по дисциплине Технология проектов реконструкции предприятий  
общественного питания**

1. **Темы:** Проектирование доготовочных предприятий общественного питания.

2. **Концепция:** Понимание функциональной взаимосвязи помещений в доготовочных предприятиях общественного питания.

3. **Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов реативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

**Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект-карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект-карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект-карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

**Методы работы с текстом (метод Инсерт-маркировки)  
по дисциплине Технология проектов реконструкции предприятий  
общественного питания**

1. **Темы:** Проектирование заготовочных предприятий общественного питания.

2. **Концепция:** Понимание функциональной взаимосвязи помещений в заготовочных предприятиях общественного питания.

3. **Ожидаемые результаты:** Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

**Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте.