



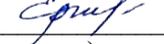
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП

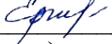

(подпись) Л.В. Левочкина
(ФИО)

Руководитель ОП


(подпись) Т.А. Ершова
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор департамента пищевых наук и технологий


(подпись) Т.А. Ершова
(Ф.И.О. зав. каф.)

« 3 » октября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основные принципы проектирования предприятий общественного питания

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Магистерская программа Управление и организация деятельностью предприятий питания
Программа подготовки очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий протокол № 1 от «29» сентября 2022 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ершова Т.А.
Составитель (ли): _к.т.н., доцент Ершова Т.А.

Владивосток
2022

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

Аннотация дисциплины

Основные принципы проектирования предприятий общественного питания

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: подготовить 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:

- 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.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК - 2.1.1 Знает: методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта.
		УК - 2.1.2 Умеет: обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области.
		УК - 2.1.3 УК - 2.1.3 Владеет: умением управлять проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	ПК-11 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию пред ПК-	ПК11.1 Знает основы прогнозирования будущих результатов деятельности
		ПК-11.1.2 Умеет оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного
		ПК-11.1.3 Владеет навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного приятия
	ПК-12 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК-12.1.1 Знает технологические процессы производства продукции питания, стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
		ПК-12.1.2 Умеет Вести технологические процессы производства продукции питания, производить стоимостную оценку основных
		ПК-12.1.3 Владеет Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки
	ПК-22 способность планировать этапы работ и контролировать реализации	ПК-22.1.1 Знает вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по

	проектов строительства и реконструкции предприятия	ПК-22.1.2 Умеет грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
		ПК-22.1.3 Владеет навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа и питания.
	ПК-23 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предпри	ПК-23.1.1 Знает основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
		ПК-23.1.2 Умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия
		ПК-23.1.3 Владеет навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное
	ПК-24 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для	ПК-24.1.1 Знает особенности применения методик инженерных расчетов

	технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24.1.2 Умеет применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий
		ПК-24.1.3 Владеет навыками проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-11 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию пред ПК-	ПК11.1 Знает основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
	ПК-11.1.2 Умеет оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	ПК-11.1.3 Владеет навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-12 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК-12.1.1 Знает технологические процессы производства продукции питания, стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	ПК-12.1.2 Умеет вести технологические процессы производства продукции питания,

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	<p>производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий</p> <p>ПК-12.1.3 Владеет Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов</p>
<p>ПК-22 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятия</p>	<p>ПК-22.1.1 Знает вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию</p> <p>ПК-22.1.2 Умеет грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа</p> <p>ПК-22.1.3 Владеет навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа питания.</p>
<p>ПК-23 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предпри</p>	<p>ПК-23.1.1 Знает основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа</p> <p>ПК-23.1.2 Умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	ПК-23.1.3 Владеет навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цеховых помещений питания)
ПК-24 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24.1.1 Знает особенности применения методик инженерных расчетов
	ПК-24.1.2 Умеет применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	ПК-24.1.3 Владеет навыками проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.

2.Трудоёмкость дисциплины и видов учебных занятий по дисциплине

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единиц (108 академических часов).

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине могут являться:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Пр	Практические занятия
ОК	Онлайн курс
СР	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического

	обучения
Контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Контроль	
1	Занятие 1. Основные нормативы расчета для различных типов предприятий общественного питания	3			6				
2...	Имитационная игра. Типы предприятий общественного питания	3			2				
3	Занятие 2. Составление производственной программы предприятия общественного питания и расчет меню	3			6				
4	Метод составления интеллектуальных карт – Проектирование доготовочных предприятий общественного питания.				6				

5	Занятие 3. технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для предприятия общественного питания	3			3				
6	Методы работы с текстом (метод Инсерт- маркировки) Проектирование заготовочных предприятий общественного питания	3			6				
7	Занятие 4. Технологическое проектирование складских помещений	3			6				
8	Занятие 5. Технологическое проектирование помещений для посетителей	3			6				
9	Занятие 6. Компоновка помещений и здания предприятия	3			6				
10	Метод составления интеллект карт – особенности проектирования и компоновка предприятий общественного питания				6				

	различного типа								
	Итого:			36		72			зачет

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные часы отсутствуют.

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 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 интеллект карт – особенности проектирования и компоновка предприятий общественного питания различного типа (6 час.)

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основные принципы проектирования предприятий общественного питания» 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.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования предприятий общественного питания	УК - 2.1.1	Знает: методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта.	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-1 – реферат	Зачет Вопросы 1-12
		УК - 2.1.2	Умеет: обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию;		

			прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области.		
		УК - 2.1.3	Владеет: умением управлять проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей.		
2	Раздел 2. Технологические расчеты	ПК-11, ПК-12, ПК-22 ПК -23 ПК-24	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	УО-2 - семинар, ПР-2 – контрольная работа	Зачет Вопросы 13-26

			<p>Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятия 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>		
3.	<p>Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением</p>	<p>ПК-11, ПК-12, ПК-22 ПК -23 ПК-24</p>	<p>Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-3 – реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 27-47</p>

			<p>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 различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>общественного питания. различного типа, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса 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</p>		
--	--	--	---	--	--

			привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	ПК-11, ПК-12, ПК-22 ПК -23 ПК-24	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 Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-4 – реферат	Зачет Вопросы 48-52 итоговый тест

			<p>предприятия 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,</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>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 монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>		
--	--	--	---	--	--

VII. 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>

VIII. 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.

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением. Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>690922, Приморский край г. Владивосток, остров Русский, полуостров Сапёрный, посёлок Аякс, 10</p> <p>Аудитория № М329 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; 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 видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron;</p>	<p>Eset NOD32 Antivirus 4.2.76.1 (Контракт № ЭА-091-18 от 24.04.2018. Поставщик ООО Софтлайн Проекты.) Microsoft Office 2010 профессиональный плюс 14.0.6029.1000 (Microsoft номер лицензии Standard Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) Microsoft Office профессиональный плюс 2013 15.0.4420.1017 (Microsoft номер лицензии Standard Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline</p>

	<p>Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	<p>Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) 7-Zip 9.20.00.0 (Свободное ПО)</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>
---	---

Х. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Паспорт фонда оценочных средств

по дисциплине «Основные принципы проектирования предприятий общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-11 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	Умеет оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	Владеет навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-12 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знает	технологические процессы производства продукции питания, стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Умеет	Вести технологические процессы производства продукции питания, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
ПК-22 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-23 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)
ПК-24 способность применять	Знает	особенности применения методик

методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания		инженерных расчетов
	Умеет	применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Владеет	навыками проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
7.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования предприятий общественного питания	УК - 2.1.1	Знает: методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта.	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-1 – реферат	Зачет Вопросы 1-12
		УК - 2.1.2	Умеет: обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области.		
		УК - 2.1.3	Владеет: умением управлять проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и		

			побуждением других к достижению целей.		
2	Раздел 2. Технологические расчеты	ПК-11, ПК-12, ПК-22 ПК -23 ПК-24	<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 питания</p>	УО-2 - семинар, ПР-2 – контрольная работа	Зачет Вопросы 13-26

		<p>различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, грамотно делать привязку технологического и 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</p> <p>различного типа, знаниями в области новейших достижений техники и технологии, навыками по подбору современного</p>		

			<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)</p>		
3.	<p>Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением</p>	<p>ПК-11, ПК-12, ПК-22 ПК -23 ПК-24</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 общественного</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-3 – реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 27-47</p>

			<p>питания. различного типа Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятия общественного питания различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно- исследовательско й 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 Владеет навыками</p>	
--	--	--	---	--

			<p>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>		
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	ПК-11, ПК-12, ПК-22 ПК -23 ПК-24	Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа, основы прогнозирования будущих результатов деятельности	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-4 – реферат	Зачет Вопросы 48-52 итоговый тест

			<p>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 питания различного типа, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>питания. различного типа, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса 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</p>		
--	--	--	--	--	--

			технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
--	--	--	---	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

по дисциплине «Основные принципы проектирования предприятий общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-11 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 (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 НДС, 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-12 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	знает (пороговый уровень)	основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа	Знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	Способность раскрыть суть 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, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах,

			ти исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	семинарах, научных конференциях
ПК-22 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.	знает (пороговый уровень)	новейшие достижения техники и технологии	Знание основных понятий и терминологий по методикам проектирования предприятий общественного питания; знание особенностей подбора оборудования; знает источники информации по требованиям, предъявляемым для технологических расчетов	Способность 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-23 способность формировать технические задания и техничко- экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	знает (пороговый уровень)	вопросы оценки качества предоставляемы х организациями услуг по проектированию	Знает особенности по предъявляемым требованиям к проектированию предприятий 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.
	умеет (продвинуты й)	грамотно делать привязку технологическог о 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 технологическог о 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 производственны х цехов)	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите практических работ, на семинарах.
ПК-24 способность применять методики инженерных расчетов,	знает (пороговый уровень)	основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа	Знание основ ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками	Способность раскрыть суть проектов предприятий общественного питания

необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания			технологического оборудования	способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования
	умеет (продвинутой)	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Умение представить результаты 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 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 при 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.

1. Проекты делятся на:

а) типовые, индивидуальные, реконструкции, экспериментального строительства;

б) комплексные, композиционные, индивидуальные, реконструкции;

в) композиционные, реконструкции, экспериментального строительства.

2. Предприятия общественного питания классифицируются, согласно нормативного документа:

- а) ГОСТ;
- б) МУК;
- в) СНИП.

3. 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.**

4. Исходными материалами для технологических расчетов служит:

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

5. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?

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

6. 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.

7. Режим работы цеха зависит от:

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

8. Численность производственных работников рассчитывают по:

- а) количеству реализованных блюд;

б) коэффициенту трудоемкости и нормам выработки;

в) коэффициенту потребления.

9. 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 «The basic principles of the catering design (Основные принципы проектирования 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 загрузочного 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 «The basic principles of the catering design (Основные принципы проектирования 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 выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

**Метод составления интеллект-карт
по дисциплине «Основные принципы проектирования 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 креативности; 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 выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект-карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Инсерт-маркировки)

**по дисциплине «Основные принципы проектирования 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.