

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии
факультета
№ 1 от « 18 » сентября 2025 г.

«Проектирование и дизайн ресторанов»

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	«Управление ресторанным бизнесом»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	6
Трудоемкость дисциплины, час.	216

Разработчик:

Доцент

П.Б. Татиевский
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой
технического сервиса и механики

В.В. Терентьев
(подпись)

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель изучения дисциплины «Проектирование и дизайн ресторанов - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по проектированию интерьера и экстерьера ресторана, созданию фирменного стиля и имиджа заведения. Развивать у студентов навыки работы с пространством, выбора материалов и мебели, проектирования освещения, акустики, вентиляции и ландшафта. Формировать у студентов профессиональное мышление и творческий подход к решению задач в области проектирования и дизайна ресторана. Прививать студентам понимание важности комплексного подхода к проектированию и дизайну ресторана, учитывая функциональность, эстетику и экономичность проекта., позволяющие вместе с другими специалистами на современном уровне разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

В соответствии с указанной целью для её достижения ставится решение следующих **учебных задач:**

- ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;
- обучить разработке технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- дать студентам сведения о типовых, индивидуальных, экспериментальных проектах и проектах реконструкции существующих предприятий;
- дать сведения об использовании в проектах современных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- научить определять площади производственных помещений, рассчитывать и подбирать технологическое оборудование;
- ознакомить студентов с пространственным размещением технологического оборудования в производственных цехах;
- привить навыки выполнения планировочного решения любого предприятия общественного питания;
- ознакомить студентов с требованиями к оформлению пояснительной записки и чертежей разработанных проектов;
- уметь читать чертежи и осуществлять оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями, осуществлять контроль за качеством монтажных работ; давать оценку результатов проектирования предприятий питания, в том числе малого бизнеса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным
планом дисциплина
относится к*

Части, формируемой участниками образовательных
отношений

Статус дисциплины**

вариативная

Обеспечивающие
(предшествующие)
дисциплины

«Технология продукции общественного питания»,
«Технологическое оборудование предприятий
общественного питания»,

Обеспечиваемые
(последующие)
дисциплины

Санитария и гигиена на предприятиях питания
Производственный контроль на предприятиях питания,
Ресторанный сервис.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела (ов) дисциплины, отвечающего(их) за формирование данного (ых) индикатора (ов) достижения компетенции
ОПК - 1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно- коммуникационных технологии	ИД-1опк-1 Использует теоретические положения общенаучных естественнонаучных дисциплин; принципиальные особенности моделирования математических, физических процессов, предназначенных для решения стандартных задач в области ландшафтной архитектуры. ИД-2опк-1 Использует основные законы математических и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий. ИД-3опк-1 Использует навыки решения стандартных задач профессиональной деятельности, применяя методы моделирования, математического анализа и естественнонаучные знания для решения задач в области ландшафтной архитектуры	Все
УК-1 «Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при	ИД-1ук-1. — Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач. ИД-2ук-1 — Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. ИД-3ук-1 — Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.	Все

решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях».		
ПК-1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>Знает:</p> <p>ИД-1_{ПК-1}. Основы организации деятельности предприятий питания.</p> <p>ИД-1_{ПК-1} Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания</p> <p>Умеет:</p> <p>ИД-1_{ПК-1}. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы.</p> <p>Владеет:</p> <p>ИД-1_{ПК-1}. стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.</p>	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.					Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа	Контроль знаний*	
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.							
1.1	1.Цели и задачи дисциплины 2.Организация проектирования. 3.Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. 4.Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП,	2	4	-	4		

	ВНТП и др.).						
1.2	1. Состав и содержание проекта. 2. Система автоматизации проектирования (САПР). 3. Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. 4. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).	2	4		4		
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.							
2.1.	1. Технико-экономическое обоснование проекта. проектировании 2. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания..	2	4	-	4	К, КР, Эк КП	.
Тема: 3. Технологические расчеты							
3.1.	1. Составление производственной программы проектируемого предприятия питания 2. Расчет расхода потребности в сырье и полуфабрикатах. 3. Обоснование режима работы предприятия 4. Расчет численности работников производства и зала.	2	4	-	4	К, КР, Эк, КП	Проблемная лекция. Проблемный семинар.
3.2.	1. Расчет потребности и подбор механического оборудования 2. Расчет потребности и подбор холодильного оборудования	2	4	-	4		Проблемная лекция. Проблемный семинар
3.3.	1. Расчет потребности и подбор немеханического оборудования 2. Расчет потребности и подбор теплового оборудования	2	4	-	4	К, КР, Эк, КП	Проблемная лекция. Проблемный семинар.

	3.Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. 4.Определение общей площади проектируемого предприятия.						
Тема:4 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением							
4.1.	1. Компонировка предприятий общественного питания 2. Требования к компоновке помещений 3. Принципы размещения оборудования 4. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования	2	4	-	4	К, КР, Эк, КП	Проблемная лекция. Проблемный семинар
Тема:5 Объемно-планировочные решения предприятий питания							
5.1.	1. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий питания. 2. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. 3. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.	2	4	-	4	К, КР, Эк, КП	Проблемная лекция. Проблемный семинар.
Тема:6 Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания4							
6.1.	1. Цели реконструкции. 2. Направления реконструкции	2	4	-	4		
Тема:7 Строительное проектирование предприятий общественного питания							
7.1	1. Генеральный план. 2. Разрезы здания. 3. Общие требования к ограждающим конструкциям. 4. Конструктивные элементы.	2	4	-	4	К, КР, Эк, КП	

Тема:8 Дизайн ресторанов						
8.1	Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, межпредметные связи. Основные понятия в области профессиональной эстетики, роль знаний по дисциплине в будущей профессиональной деятельности.	2	4		4	
8.2	Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Характеристика производственных и вспомогательных помещений ресторана, их назначение, размещение, материально техническое оснащение. Характеристика торговых и вспомогательных помещений для обслуживания потребителей:.	2	4		4	
8.3	Геометрический и композиционный центры, средства выделения композиционного центра, плановость в композиции. Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония. Динамика и статика в изображении, движение, ритм. Симметрия и асимметрия в композиции, достижение равновесия.. Основные правила теории цвета. Ахроматические цвета, коричневый цвет, цветовые гармонии и композиция	2	4		4	
8.4	Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма;	2	4		4	

	принцип равновесия; принцип гармонии						
8.5	<p>Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера Принципы расстановки мебели в торговом зале. Санитарные, инсоляционные, гигиенические, экологические нормативы в проектировании помещений. Обеспечение безопасности посетителей ресторанов.</p> <p>Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. Специфика светового решения объектов общественного питания. Акустическое благоустройство и микроклимат помещений</p> <p>Элементы декорирования интерьера (текстиль, флористика, живопись, гобелен, батик и т.д.) Фитодизайн в общественном интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола</p>	2	4		4		
8.6	<p>Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки, цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Дизайн тематического стола. Композиция и цветовое решение в оформлении стола. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.</p>	2	4		6		

	Всего за 6 семестр	32	64	-	66	54	
	Всего часов:	32	64	-	66	54	

* Указывается форма контроля. Например: КР – контрольная работа, К – коллоквиум, КП- курсовой проект, Эк – экзамен.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля*

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
Лекции						32		
Лабораторные	-	-				64		
Практические								
Итого контактной работы						96		
Самостоятельная работа	-					66		
Контроль						54		
Форма контроля						КП, Эк		

1. Содержание дисциплины.

Важнейшей социально-экономической задачей государства является создание необходимых условий для обеспечения людей полноценным питанием по месту работы, учебы, жительства и отдыха.

Развитие и совершенствование отрасли общественного питания в значительной степени зависят от её материально-технической базы. Грамотная техническая политика в области проектирования строительства и реконструкции предприятий отрасли способствует расширению сферы услуг питания на базе применения новейших достижений науки и техники.

1.1. Содержание разделов и тем дисциплины.

Введение.

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Цель - ознакомиться с основными направлениями в проектировании предприятий общественного питания.

Задача - изучить нормативную документацию для проектирования. Количество лекционных часов - 2; самостоятельная работа - 6 часов.

Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции. Система автоматизации проектирования (САПР), программ AutoCAD и нормативная и методическая документация, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, ВНТН и др.).

Состав и содержание проекта.

Функциональные структуры предприятий общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Методы: изложение материала (лекция).

[Л. 1.1; 2.1.-2.4.]

Вопросы для самопроверки:

- на основании какой нормативной и методической документации осуществляется проектирование предприятий общественного питания?
- отличительные особенности проектов типового, индивидуального, экспериментального и проекта реконструкции;
- состав и содержание проекта;
- в каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятия?

Вопросы и задания для самостоятельной работы студентов:

- составить проектное задание на проектирование или реконструкцию предприятия определенного типа;
- ознакомиться с основными нормативными документами (СНиПы, ВНТН-04-86), состав документов, правила пользования.

Формируемые компетенции: осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.

Цель: ознакомиться с нормативами расчета сети предприятий общественного питания.

Задача: научить пользоваться этими нормативами для различных типов предприятий общественного питания.

Объем: 2 часа лекционных, 4 часа – самостоятельная работа.

Технико-экономическое обоснование проекта на первой стадии проектирования.

Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, офисах, учебных заведениях, при школах, СПТУ, зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.

Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.

Методы: изложение материала (лекции).

[Л. 1.1., 2.1., 2.2., 2.4., 3.6.]

Вопросы для самопроверки:

- каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
- какие существуют нормативы расчета сети предприятий общественного питания общедоступных, при производственных предприятиях, офисах, административных, учебных заведениях, зрелищных и спортивных;
- охарактеризуйте возможные варианты размещения различных предприятий общественного питания;
- как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия?

Задание для самостоятельной работы.

Произвести расчет необходимого числа мест в предприятиях общественного питания определенного типа для городов с различной численностью и различными административными функциями.

Формируемые компетенции: умеет контролировать качество предоставляемые организациями услуг по размещению проектированию предприятий питания, проектированию. Реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятий питания малого бизнеса;

Тема 3. Технологические расчеты.

Цель: ознакомить студентов с существующими в проектировании технологическими расчетами.

Задача: научить пользоваться этими расчетами.

Объем: 10 часов лекционных, 23 часа – практические занятия, 17 часов – самостоятельная работа.

Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники.

Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники для расчета сырья и полуфабрикатов.

Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.

Режим работы цеха.

Расчет численности работников производства и зала.

Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного.

Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Методы: изложение материала (лекции), практические занятия.

[Л. 1.1., 3.1.-3.4., 3.8., 3.12.-3.15.]

Вопросы для самопроверки:

- что является производственной программой предприятия и цеха? Каково ее назначение?
- как определить число потребителей и блюд в различных предприятиях?
- какие бывают виды меню?
- по каким показателям может быть произведен расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов?
- для каких технологических расчетов составляются таблицы реализации блюд по часам работы залов?
- по каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
- как производится расчет требуемого количества единиц механического оборудования?
- по каким параметрам рассчитывают объем холодильного шкафа?
- по каким параметрам производится расчет теплового оборудования, пищеварочных котлов, плит, пароконвектоматов, фритюрниц и т.п.?
- опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.

Вопросы и задания для самостоятельной работы.

- ознакомиться с нормативной документацией для разработки производственной программы проектируемого предприятия. Работа по сборникам рецептур, ТУ, ТИ, ГОСТам.
- составить меню для предприятия питания по заданию преподавателя.
- составить карту вин для ресторанов.
- рассчитать необходимое количество сырья для одного из блюд, включенных в меню.
- рассчитать полный объем холодильного шкафа для хранения продукции в доготовочном цехе.

- рассчитать и подобрать фритюрницу для жарки во фритюре продукции, включенной в расчетное меню.
- рассчитать площадь помещений цехов горячего, холодного, доготовочного по установленному в них оборудованию, используя нормы планировочных решений.
- каковы требования к проектированию производственных помещений?
- как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
- что определяет монтажная привязка оборудования
- каковы требования к планировке помещений моечных?
- каковы требования к размещению помещений для потребителей?
- каково раздаточное оборудование для баров, шведского стола?
- дать примеры размещения раздаточного оборудования при самообслуживании и обслуживании официантами.

Вопросы и задания для самостоятельной работы.

- ознакомиться с планировочными решениями производственных помещений и расстановкой в них оборудования, используя Л.12а.
- начертить план цеха с размещением оборудования по заданию преподавателя.

Формируемые компетенции: проверяет правильность подготовки технологического проекта выполненного проектной организацией.

Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Цель: ознакомиться с требованиями к планировке отдельных групп помещений в плане здания, к размещению оборудования в цехах.

Задача: умение использовать полученные знания при работе над проектом проектирования.

Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Производственные помещения. Схемы организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий. Схема взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений.

Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировки помещений. Планировки раздаточных линий.

Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технические требования к проектированию.

Подсобные помещения. Состав помещений, требования к проектированию.

Методы: изложение материала (лекции), практические занятия.

[Л. 1.1., 3.7.-3.11., 3.14.]

Вопросы для самопроверки:

- состав складской группы помещений;
- перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания;
- какие помещения входят в состав экспедиции и требования к их размещению.

Формируемые компетенции: умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования).

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.

Цель: изучить требования к планировочным решениям различных зданий предприятий общественного питания.

Задача: умение использовать полученные знания при разработке проектов зданий предприятий общественного питания.

Объем: 2 часа лекционных занятий, 4 часа – практические занятия, 10 часов – самостоятельная работа.

Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

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

Особенности проектирования предприятий общественного питания, располагаемых в зданиях иного назначения.

Основные направления реконструкции.

Методы: изложение материала (лекции).

[Л. 1.1., 2.1., 2.2., 3.9, 3.10.]

Вопросы для самопроверки:

- цель планировки здания;
- факторы, определяющие объемно-планировочные решения предприятия;
- перечислите экономические требования при проектировании;
- где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
- какие существуют планировочные схемы для предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье?
- сформулируйте рекомендации для размещения помещений в одноэтажных и многоэтажных зданиях гостиниц, офисов.
- цель реконструкции предприятий.

Вопросы и задания для самостоятельной работы.

- анализ планировочного решения одного из предприятий общественного питания по заданию преподавателя, используя студенческие проекты, рекомендованные ГАК к использованию в учебных целях.

Рефераты по теме: предварительное планировочное решение предприятия общественного питания по теме дипломного проекта и рекомендации по его улучшению.

[Л. 1.1., 3.6., 3.7, 3.9.]

Формируемые компетенции: проверяет план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных организаций, умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

5.2 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.

№	Учебно-образовательные модули дисциплины	Наименование обеспечиваемых дисциплин*			
		1	2	3	4
1	Модули 1, 2, 3. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технологические		*	*	*

	расчёты.				
2	Модули 4, 5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.	*	*	*	*

- 1 – Безопасность жизнедеятельности.
2 -Технология продукции общественного питания.
3 – Оборудование предприятий общественного питания.
4 - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Подготовка к практическим занятиям (изучение теоретического материала по контрольным вопросам, получаемым на каждом практическом занятии, по материалам основной и дополнительной литературы, а так же материалов лекций)
- Темы индивидуальных заданий (индивидуальные домашние задания):
 - 1) Матрицы и операции над ними. Определители.
 - 2) Системы линейных уравнений.
 - 3) Однородные системы уравнений.
 - 4) Векторы и операции над ними. Произведения векторов (скалярное, векторное, смешанное). Геометрическое приложение векторов.
 - 5) Линии на плоскости.
 - 6) Предел функции.
 - 7) Производная.
 - 8) Применение производной к исследованию графика функции.
 - 9) Неопределенный интеграл.
 - 10) Определенный интеграл.
 - 11) Комплексные числа.
 - 12) Математическая статистика.
- Темы, выносимые на самостоятельную проработку:
 - Линии второго порядка.
 - Комплексные числа.

Для проработки тем выносимых на самостоятельное изучение необходимо использовать основную и дополнительную литературу (см. п. 6.1. – 6.6.)

– Темы курсовых проектов/работ:

– В начале учебного процесса после вводной лекции, в которой указывается структура и общее содержание дисциплины, её значимость, студентам предлагается перечень тем курсовых работ в рамках существующих проблем данной дисциплины, из них студенты выбирают тему курсовой работы. Студент может предложить свои индивидуальные темы в рамках общей тематики. Тема курсового проекта должна быть проблемной и профессионально ориентированной, требующей самостоятельной

творческой работы студента и при необходимости использования реального практического материала.

- Тематика курсовых работ определяется вузом и должна иметь профессионально-ориентированный характер и непосредственную связь рассматриваемых вопросов с будущей профессиональной деятельностью выпускника. Тематическая направленность курсовой работы должна инициировать активную творческую работу студента. Рекомендуемая тематика курсовой работы - реконструкция, перепрофилирование или техническое перевооружение производственных или складских помещений предприятия общественного питания.

- Целью выполняемой студентом работы является проектирование помещения, производственной или складской функциональной группы доготовочного предприятия или предприятия с полным производственным циклом, к которому относятся: помещение для приема и хранения продуктов, горячий цех, холодный цех, доготовочный цех, цех обработки зелени, мясной цех, рыбный цех, кондитерский цех, моечная столовой посуды, помещение для резки хлеба, зал для посетителей с раздаточной линией самообслуживания, зал для посетителей с буфетом, зал для посетителей с баром.

- Перечень, предлагаемых для проектирования предприятий включает в себя столовые общедоступные, столовые на производственных предприятиях, в вузах, школах, колледжах, рестораны, закусочные и кафе различной специализации, бары, специализированные цеха по выпуску кулинарной продукции, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий.

- Студент на основе полученного задания, которое включает в себя тип предприятия, число гостевых мест, подготавливает однодневную производственную программу с последующим технологическим расчетом оборудования для заданного помещения, выполняет планировочное решение, осуществляет монтажную привязку оборудования и расчет инженерных систем.

- Примеры тем заданий курсовых работ: «Проект холодного цеха столовой на 150 мест», «Проект мясо-рыбного цеха ресторана на 50 мест», «Проект реконструкции горячего цеха столовой на 150 мест.

- Темы курсовых работ выбираются студентами самостоятельно, ведущий преподаватель обеспечивает консультирование студента по данной теме и остальным видам самостоятельной работы.

- Контроль знаний студентов включает в себя: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль, защиту курсовой работы, промежуточную аттестацию — экзамен. Входной контроль проводится в самом начале учебного периода. Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе выполнения студентом всех видов учебной деятельности, предусмотренных содержанием модулей дисциплины. Рубежный контроль призван выявить уровень знаний студентов по материалу изученного модуля.

–

- **Другое (рефераты):**

- Выполнение реферата не предусмотрено

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- проведение письменных опросов на практическом занятии,
- проверка индивидуальных домашних заданий,
- работа на практическом занятии,
- коллоквиумы,
- контрольные работы,

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и дополнительную литературу, методические указания, указанные в п. 6.1. – 6.6.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

- 1) Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD) : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 288 с. — ISBN 978-5-4377-0012-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90689>
- 2) Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 288 с. — ISBN 978-5-4377-0001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90688>
- 3) Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9 е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-394-04308-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277316>
- 4) Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93367>
- 5) Антипов С. Т., Берестовой А. А., Мартеха А. Н., Месхи Б. Ч., Панфилов В. А., Рязанов А. Н., Хозяев И. А. Диагностика, ремонт и монтаж оборудования для пищевых производств. Проектирование оборудования для пищевых производств. (Диагностика, ремонт и монтаж техники пищевых технологий. Инженерия техники пищевых технологий : учебник для вузов / С. Т. Антипов, А. А. Берестовой, А. Н. Мартеха [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — ISBN 978-5-507-49034-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/459062>
- 6) Плотников И. Б., Доня Д. В., Плотников К. Б. Оборудование для предприятий общественного питания. Аппараты для тепловой обработки» (Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156111>

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

- 1.Каталог оборудования. – М.: фирма «Русский проект», 2003 – 12 с.
 - 2.Каталог оборудования. – М.: фирма «Торговый дизайн», 2004 – 135с.
 - 3.Каталог оборудования для профессиональной кухни. ЗАО «РАДА», М.: РАДА, 2007 – 112 с.
 - 4.Каталог профессионального оборудования для ресторанов, баров, кафе, - М.: «Деловая Русь», 2004 – 128 с.
 - 5.Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. Учебник для ВУЗов. – М.: Колосс, 2006 – 216 с.
 - 6.Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Издательский Дом «Экономические новости»: 2007 – 815 с.
 - 7.Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. – М.: Экономика, 1990 – 254 с.
 - 8.Организация питания учащихся в общеобразовательных учреждениях г. Москвы. Справочник. – М.: Издательский Дом «Ресторанные ведомости», 2003 – 159 с.
 - 9.Профессиональная кухня: сто готовых проектов. Технический каталог: Ботов М.И., Вуколова М.В., Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т. – М.: Издательский Дом «Ресторанные ведомости», 2003 – 265 с., 2004 – 257 с.
 - 10.Рубина Е.А. санитария и гигиена питания. Учебное пособие для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия». 2005 – 288 с.
 - 11.Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03. – М.: Минздрав России, 2003 – 24 с.
 - 12.Справочник технолога общественного питания. – М.: Колосс, 2000 – 416 с.
 - 13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983 – 718 с.
 - 14.Технологический каталог. – М.: Сухаревка. 2003 – 197 с.
 - 15.Технология продукции общественного питания (под общей редакцией проф. Ратушного А.С.) – в 2х т. Учебник для ВУЗов. – М.: Мир, Колосс, 2004 – 760 с.
- Журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Отраслевое питание», «Звезды общепита».

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) <http://ru.onlimeschool.com/math/assistance/matrix/> - матричный онлайн калькулятор, применяемый для проверки вычислений.
- 2) <http://ru.onlimeschool.com/math/assistance/integrate/> - онлайн калькулятор для вычисления неопределенный и определенных интегралов, применяемый для проверки полученных решений.
- 3) http://ru.onlimeschool.com/math/assistance/limit_derivative/ - онлайн калькулятор для вычисления производных и пределов, применяемый для проверки выполняемых заданий.
- 4) http://ru.onlimeschool.com/math/assistance/complex_number/ - онлайн калькулятор для решения задач с комплексными числами.

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

- 1) Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/102028>

- 2) Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277586>
- 3) Осокина, В. А. Общественное здание с зальным помещением. Кафе : учебно-методическое пособие / В. А. Осокина. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2021. — 58 с. — ISBN 978-5-8158-2237-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174048>
- 4) Компьютерная графика : методические указания / составители И. П. Петрюк, А. Е. Курбатов. — пос. Караваево : КГСХА, 2021 — Часть 1 — 2021. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/416750>
- 5) Компьютерная графика : учебно-методическое пособие / А. М. Агузаров, Т. Т. Агузаров, Л. П. Сужаев, А. Е. Гагкуев. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338195>
- 6) Королева, С. В. Дизайн-проект интерьера магазина-пекарни : учебно-методическое пособие / С. В. Королева. — Тула : ТулГУ, 2023. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/331121>
- 7) «Габелко С. В., Рогова О. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания» (Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — ISBN 978-5-7782-3822-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152315>
- 8) «Камоза Т. Л., Сафронова Т. Н., Губаненко Г. А., Ивлева С. В. Высокотехнологичные производства в сфере общественного питания» (Высокотехнологичные производства в общественном питании : учебное пособие / Т. Л. Камоза, Т. Н. Сафронова, Г. А. Губаненко, С. В. Ивлева. — Красноярск : СФУ, 2018. — ISBN 978-5-7638-3850-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157642>

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (при необходимости)

- 1) Научная электронная библиотека <https://e.lanbook.com/>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Операционная система типа Windows
- 2) Интернет-браузеры
- 3) Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.

6.7. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

- 1) [LMS Moodle](#).
- 2) Использование ресурса <http://i-exam.ru> для подготовки к компьютерному тестированию.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Для проведения лекционных и практических занятий используются специализированная аудитория – кабинет проектирования. Кабинет оснащен компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями, нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, аудиовизуальной техникой для презентаций, плакатами и наглядными пособиями. В таблице представлен перечень материально-технического обеспечения кабинета проектирования по дисциплине.

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1.	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения (переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации большой аудитории
2.	Учебная аудитория для проведения семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения и лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; РН метр; кухонная посуда; электрические плиты.
3.	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1

к рабочей программе по дисциплине (модулю): «Проектирование и дизайн предприятий общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Проектирование и дизайн предприятий общественного питания»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции	Форма контроля и период его проведения*	Оценочные средства
1	3	4	5
ОПК - 1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологии	ИД-1опк-1 Использует теоретические положения общенаучных дисциплин; естественнонаучных дисциплин; принципиальные особенности моделирования математических, физических процессов, предназначенных для решения стандартных задач в области ландшафтной архитектуры.	К, Кр, Эк	Комплекты тестов, задания для контрольных работ, коллоквиумов. Комплект экзаменационных вопросов
	ИД-2опк-1 Использует основные законы математических и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.	К, Кр, Эк	Комплекты тестов, задания для контрольных работ, коллоквиумов. Комплект экзаменационных вопросов
	ИД-3опк-1 Использует навыки решения стандартных задач профессиональной деятельности, применяя методы моделирования, математического анализа и	К, Кр, Эк	Комплекты тестов, задания для контрольных работ, коллоквиумов. Комплект экзаменационных вопросов
УК-1 «Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и	ИД-1ук-1. — Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	К, Кр, Эк	Комплекты тестов, задания для контрольных работ, коллоквиумов. Комплект экзаменационных вопросов
	ИД-2ук-1 — Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и	К, Кр, Эк	Комплекты тестов, задания для контрольных работ,

практических задач, в том числе в междисциплинарных областях».	принятия решений в профессиональной деятельности.		коллоквиумов. Комплект экзаменационных вопросов
	УК-1.3 — Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.	К, Кр, Эк	Комплекты тестов, задания для контрольных работ, коллоквиумов. Комплект экзаменационных вопросов
ПК-1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает: ИД-1 _{ПК-1} . Основы организации деятельности предприятий питания. ИД-1 _{ПК-1} Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Умеет: ИД-1 _{ПК-1} . Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы. Владеет: ИД-1 _{ПК-1} . стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.	К, Кр, Эк	Комплекты тестов, задания для контрольных работ, коллоквиумов. Комплект экзаменационных вопросов

1. Комплекты тестовых заданий (Т). 2. Коллоквиум, вопросы по темам (разделам) дисциплины (К). 3. Контрольная работа (Кр). 4. Комплекты экзаменационных вопросов, экз. билеты (Эк)

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
1	2	3		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок

1	2	3		
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристики сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

3.1. Оценочные средства. (ОС).

Контроль знаний студентов по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» включает в себя: *входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль, защиту курсовой работы, промежуточную аттестацию — экзамен.*

Входной контроль проводится в самом начале учебного периода. Он должен выявить степень подготовки студентов к изучению дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» по остаточным знаниям, ранее изученным родственными дисциплинам. Для этого составляются вопросы по наиболее важным темам предшествующих дисциплин. Если количество студентов в группе не превышает 25 человек при входном контроле знаний можно применить блиц-опрос на вводной лекции. Вопросы блиц-опроса должны быть нацелены на краткие ответы студентов. Полученные результаты дают возможность преподавателю определить наиболее слабых и наиболее подготовленных студентов, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Результаты входного контроля не должны влиять на рейтинг студента.

Текущий контроль, главная его цель - стимуляция и корректировка повседневной самостоятельной работы студента над учебным материалом по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе выполнения студентом всех видов учебной деятельности, предусмотренных содержанием модулей дисциплины. Объектами текущего контроля при изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является: посещение лекций; подготовка, качество и сроки выполнения практических работ, разработка качество и сроки выполнения курсового проекта, выполнение индивидуальных или добровольных домашних заданий. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг студента.

Рубежный контроль призван выявить уровень знаний студентов по материалу изученного модуля. По дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» целесообразно осуществлять рубежный контроль после изучения каждого модуля дисциплины в форме тестирования на компьютерных носителях. Результаты рубежного контроля влияют на рейтинг студента.

Защита курсовой работы происходит с участием всех студентов группы. Такая технология обучения способствует развитию у студентов информационной коммуникативности, активности мышления, умений вести дискуссию, аргументировано отвечать на вопросы, анализировать и синтезировать изучаемый материал. Качество курсового проекта, его структура, полнота изложения, новизна материала, количество используемых источников научной и учебной литературы, степень оригинальности и инновационности предложений, обобщений и выводов, а также уровень качества защиты (последовательность, убедительность, использование специальной терминологии и др.) учитываются в системе балльно-рейтингового контроля по дисциплине.

Промежуточная аттестации: согласно требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Бакалавр, формой промежуточной, аттестации по дисциплине

«Проектирование предприятий общественного питания» является экзамен. Он подводит итог знаниям студента, полученным за весь период изучения дисциплины.

3.1.1. Вопросы к экзамену.

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

- размещение раздаточного оборудования при обслуживании официантами.
- размещение раздаточного оборудования при самообслуживании
- определение площадей помещений производственных, складских и торговых.
- требования к размещению оборудования в производственных цехах.
- требования к планировке помещений для приема и хранения продуктов.
- требования к планировке производственных площадей.
- требования к планировке и расстановке оборудования в торговых помещениях.
- требования к планировке служебных, бытовых и технических помещений.
- объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.
- раздаточное оборудование баров.
- раздаточное оборудование для шведского стола. Примеры его размещения.
- требования к планировке раздаточного помещения при обслуживании по типу фри-фло. Примеры размещения.
- особенности планировочного решения предприятия при обслуживании по системе кейтеринг.

Вопросы для тестового контроля По «Проектирование предприятий общественного питания»

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

- Б. 135 дм³
В. 140 дм³
8. По какой формуле производится расчет объема котла для варки борща
А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v$
Б. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
В. $V_k = V_1 \times n$
9. По какой формуле производится расчет объема котла для приготовления грибного бульона
А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v$
Б. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v - V_{\text{пром}}$
В. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
10. По какой формуле производится расчет численности производственных работников холодного цеха
А. $N_1 = E (n \times K \times 100) / T \times 3600 \times \text{л}$
Б. $N_1 = E (n \times K) / T \times 3600 \times \text{л}$
В. $N_1 = E (H_v) / n \times \text{л}$
11. По какой формуле производится расчет численности производственных работников кондитерского цеха
А. $N_1 = E (n \times K \times 100) / T \times 3600 \times \text{л}$
Б. $N_1 = E (n) / H_v \times \text{л}$
В. $N_1 = E (H_v) / n \times \text{л}$
12. По какой формуле производится расчет количества продуктов для ресторана
А. $G = N \times g / 1000$
Б. $G = N \times g_p / 1000$
В. $G = N \times n / 1000$
13. По какой методике производится расчет продуктов для столовой общедоступной
А. По физиологическим нормам
Б. По укрупненным показателям
В. По меню расчетного дня
14. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 500 порций борща (объем 1 порции 0,5 дм³)
А. 200 дм³
Б. 230 дм³
В. 250 дм³
15. Какие раздаточные линии можно применять в кафе
А. ЛС
Б. Поток
В. ЛС и Поток
16. Укажите формулу расчета потребителей за час
А. $N_2 = (P \times f \times X) / 100$
Б. $N_2 = (P \times X) / 100$
В. $N_2 = (P \times f) / 100$
17. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 200 порц киселя (объем порции 0,2 дм³)
А. 34 дм³
Б. 40 дм³
В. 48 дм³
18. Какова длина фронта раздачи в горячем цехе ресторана на 200 мест
А. 4,5 м
Б. 5,5 м
В. 6,0 м

19. Чему равен действительный коэффициент использования площади горячего цеха, полезная площадь которого равна 9 м², общая площадь 33 м², компоновочная 30 м²
- А. 0,3
 - Б. 0,27
 - В. 0,35
20. Чему равен коэффициент использования овощерезки, если продолжительность работы овощерезки равна 4 ч, а цеха- 10 ч
- А. 2,5
 - Б. 0,4
 - В. 0,2
21. Рассчитайте количество потребителей в общедоступной столовой на 100 мест в период завтрака с 8 до 10 ч (средний % загрузки 30, оборачиваемость места за 1 ч- 3)
- А. 100
 - Б. 160
 - В. 180
22. Рассчитайте количество времени в секундах на приготовление 200 порц супа молочного, коэффициент трудоемкости блюда – 0,4, продолжительность работы цеха – 14 ч
- А. 400 с
 - Б. 80 с
 - В. 8000 с
23. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для варки картофеля
- А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v$
 - Б. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
 - В. $V_k = V_{\text{прод}}$
24. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для варки каши гречневой
- А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v$
 - Б. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
 - В. $V_k = V_{\text{прод}}$
25. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для приготовления рагу овощного
- А. $V_k = V_{\text{прод}} + V_v$
 - Б. $V_k = 1,15 \times V_{\text{прод}}$
 - В. $V_k = V_{\text{прод}}$
26. Рассчитайте площадь жарочной поверхности плиты для приготовления 35 порц супа молочного в котле емкостью 20 л (площадь дна котла 0,072 кв. м) продолжительность варки 30 мин
- А. 0,013
 - Б. 0,014
 - В. 0,015
27. Рассчитайте объем котла для варки 200 порц отварного картофеля, масса нетто на 1 порц равна 200 г, плотность картофеля – 0,65 кг/куб.дм
- А. 60 куб. дм
 - Б. 70 куб. дм
 - В. 82 куб. дм
28. Определите коэффициент пересчета блюд, реализуемых с 9 до 10 ч утра, количество потребителей за день 2200 человек, количество потребителей с 9 до 10 ч – 280 чел
- А. 0,14
 - Б. 0,13
 - В. 0,12

29. Определите количество блюд в общедоступной столовой на 100 мест, если количество потребителей составляет 1300 чел
- А. 2500
Б. 3000
В. 3230
30. Рассчитайте количество времени в сек на приготовление 50 порц «языка заливного», коэффициент трудоемкости блюда равен 0,9, продолжительность работы цеха – 12 ч
- А. 3000
Б. 3500
В. 4500

вопрос	ответ
1	В
2	Б
3	В
4	В
5	Б
6	Б
7	Б
8	В
9	Б
10	А
11	Б
12	Б
13	В
14	В
15	А
16	А
17	Б
18	В
19	А
20	А
21	В
22	В

3.1.2 Курсовой проект.

Требования, предъявляемые к курсовому проекту рассмотрены в методических указаниях по выполнению курсового проекта.

Примерный перечень тем курсового проекта:

1. Проектирование горячего цеха столовой общедоступной (количество мест и месторасположение).
2. Проектирование горячего цеха столовой «закрытой сети» (количество мест и месторасположение).
3. Проектирование горячего цеха кафе (количество мест и месторасположение).
4. Проектирование складской группы кафе (количество мест и месторасположение).

5. Проектирование горячего цеха ресторана (класс, специализация, количество мест и месторасположение).
6. Проектирование холодного цеха ресторана (класс, специализация, количество мест и месторасположение).
7. Проектирование складской группы ресторана при гостинице (класс, специализация, количество мест и месторасположение).
8. Проектирование специализированного цеха (мощность, месторасположение).
9. Проектирование заготовочного цеха (мясного, рыбного, овощного) (мощность, месторасположение).
10. Проектирование горячего цеха кофейни (количество мест и месторасположение).
11. Проектирование горячего цеха предприятия быстрого обслуживания (количество мест и месторасположение).
12. Проектирование буфета (количество мест и месторасположение).

3.1.3 Контрольная работа.

Выполнение контрольной работы по данной дисциплине не предусмотрено.

3.1.4 . Реферат. Не предусмотрен.

3.1.5 Вопросы, выносимые на самостоятельную работу:

1. Основные принципы проектирования некоторых производственных цехов: мясного, птицебельного, рыбного, овощного, кулинарного и кондитерского цехов. Анализ планировки производственных цехов.
2. Основные принципы проектирования цеха по производству пиццы.
3. Принципы проектирования доготовочного цеха и цеха обработки зелени.
4. Планировка моечной столовой посуды в предприятиях с самообслуживанием.
5. Планировка раздаточных. Комплектация и расположение линий самообслуживания.
6. Проектирование сервизных, моечной кухонной посуды и полуфабрикатной тары, помещения для резки хлеба.
7. Планировка помещений за производством и помещений персонала.
8. Конструктивные особенности здания. Несущие элементы, каркасные и бескаркасные сооружения. «Шаг» колонн. Наружные стены и внутренние перегородки.
9. Анализ объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.