Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Проектирование предприятий общественного питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **общего земледелия и растениеводства**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 64
самостоятельная работа 89
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 8
курсовые проекты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Недель	11			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22
Курсовое	20	20	20	20
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	89	89	89	89
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):

к.с.-х.н, Доцент, Старкова Дарья Леонидовна

Рецензент(ы):

к.с.-х.н, Доцент, Стаценко Екатерина Сергеевна

Рабочая программа дисциплины

Проектирование предприятий общественного питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол № 5а от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ к.с.-х.н., доцент Коробицын Сергей Леонидович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на необходимых знаниях по методике проектирования предприятий общественного питания
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.3	-Инженерная и компьютерная графика
2.1.4	-Информатика и информационные технологии
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.2	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.3	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.4	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2	Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-2.1	Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
ПК-2.2	Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-3	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-3.1	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания
ПК-3.2	Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,
ПК-3.3	Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Интеракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.2	Планирование сети ПОП /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.3	Общие положения проектирования предприятий общественного питания /Ср/	8	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.4	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.5	Расчет производственной программы предприятия и режима работы цеха /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.6	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания /Ср/	8	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.7	Технологические расчеты при проектировании ПОП /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.8	Методика продуктового расчета /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.9	Технологические расчеты при проектировании ПОП /Ср/	8	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.10	Расчет расхода сырья, полуфабрикатов /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.11	Методика расчета производственных площадей /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.12	Расчет расхода сырья, полуфабрикатов /Ср/	8	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.13	Расчет площадей производственных и складских помещений /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.14	Построение графиков загрузки оборудования /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.15	Расчет площадей производственных и складских помещений /Ср/	8	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.16	Расчет численности работников /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.17	Монтажная привязка оборудования /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.18	Расчет численности работников /Ср/	8	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.19	Технологический расчет и подбор оборудования /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.20	Оптимизация производственных и вспомогательных площадей ПОП /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.21	Технологический расчет и подбор оборудования /Ср/	8	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.22	Оценка технического уровня проектируемого предприятия /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.23	Оптимизация состава оборудования цех /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.24	Оценка технического уровня проектируемого предприятия /Ср/	8	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.25	Функциональные группы помещений. Помещения для приема и хранения продуктов /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.26	Объемно-планировочное решение отдельно стоящего одноэтажного здания /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.27	Функциональные группы помещений. Помещения для приема и хранения продуктов. /Ср/	8	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.28	Производственные помещения /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.29	Объемно-планировочное решение отдельно стоящего многоэтажного здания /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.30	Производственные помещения /Ср/	8	9	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.31	Помещения для потребителей. Служебные, бытовые, технические и подсобные помещения /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.32	Объемно-планировочное решение ПОП в учебном заведении /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.33	Выполнение строительных чертежей в программе «Компас» /Ср/	8	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.34	Объемно-планировочные решения ПОП /Ср/	8	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.35	/Курс пр/	8	20	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.36	/Экзамен/	8	27	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман	Проектирование предприятий питания: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/157643	Красноярск : СФУ, 2019
Л1.2	И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников.	Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/156111	Кемерово : КемГУ,, 2020

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Новикова, А.В.	Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62479	Пенза :, 2011
Л2.2	Сорокопуд, А.Ф.	Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие.[Электронный ресурс] Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4685	Кемерово : КемТИПП, 2010.

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Новикова, А.В.	Оборудование предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62478	Пенза : ПензГТУ, 2012
Л3.2	Т. С. Озерова.	Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/140026	Тольятти : ТГУ, 2018

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Консультант Плюс
6.3.1.5	Гарант Аэро

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных

6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
6.3.2.2	Справочно-правовая система Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических, лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным лабораторным занятиям

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер, как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций в сфере агрофизики, физики почв; коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля «Проектирование предприятий общественного питания» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины/модуля.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программы бакалавриата Технология продуктов общественного питания;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

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

- Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-2);
- Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-3).

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код формируемой компетенции	Начальный	Основной	Заключительный
ПК-2	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	Основы строительства и инженерное оборудование зданий Проектирование предприятий общественного питания Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3	Начертательная геометрия Инженерная и компьютерная графика	Основы строительства и инженерное оборудование зданий Проектирование предприятий общественного питания Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

ПК-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ПК-2.1.	Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
ПК-2.2.	Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-3. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-3.1.	Осуществляет поиск, выбор иисполь зование информации в области проектирования предприятий питания
ПК-3.2.	Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
ПК-3.3.	Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемноеизображение производственных цехов)

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» применяется аналитическая четырехбалльная шкала оценивания:

Шкала оценивания (курсовой проект, экзамен):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетво-рительно	удовлетвори-тельно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстриров ано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий,

3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине
«Проектирование предприятий общественного питания»

1. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации.
2. Функциональные структуры предприятий общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
3. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
4. Технико-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
5. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
6. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях, пансионатах и туристических базах.
7. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
8. Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
9. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
10. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.
11. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
12. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
13. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
14. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование и его расстановка.
15. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
16. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.
17. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
18. Требования, предъявляемые к проектированию моечной столовой посуды и сервизной. Оборудование, его
расстановка.
19. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.
20. Требования, предъявляемые к проектированию моечной кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
21. Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
22. Требования, предъявляемые к проектированию обеденных залов. Оборудование, его расстановка.
23. Факторы, определяющие объемно-планировочное решение предприятия.
24. Порядок монтажной привязки оборудования.
25. Требования к размещению помещений предприятия общественного питания в многоэтажных зданиях.

26. Составление плана-меню.
27. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
28. Разработка графика работы горячего цеха.
29. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
30. Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
31. Методика расчета объема котлов для варки ненабухающих продуктов.
32. Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
33. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
34. Методика расчета оборудования для выпекания изделий.
35. Методика расчета численности персонала заготовочных и доготовочных цехов.
36. Методика расчета производственных столов.
37. Методика расчета производственных моечных ванн.
38. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
39. Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
40. Методика расчета пекарских шкафов.
41. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
42. Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
43. Методика расчета механического оборудования для овощного цеха.
44. Методика расчета машин для резки хлеба.
45. Методика расчета и подбора оборотной тары и инвентаря для кондитерского цеха (лотки, противни, формы).
46. Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.
47. Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.
48. Методика расчета складского оборудования (стеллажи, подтоварники, лари).
49. Показатели технического уровня проектируемого предприятия.
50. Методика расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.

Типовой экзаменационный билет для сдачи экзамена по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Билет № 1

1. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической
документации.
2. Методика расчета пекарских шкафов.
3. Показатели технического уровня проектируемого предприятия.

Курсовой проект по «Проектирование предприятий общественного питания»

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы (далее КР). КР выполняется обучающимися самостоятельно по заданию руководителя в установленный учебным планом срок. Выполнение курсовой работы направлено на подготовку обучающихся к дипломному проектированию.

Курсовая работа выполняется с целью: выработки у обучающихся навыков самостоятельного использования знаний, полученных на лекциях и практических занятиях курса, для решения конкретных задач рекультивации нарушенных земель; обобщение имеющихся навыков и знаний по данной дисциплине; получения методических знаний решения комплексных задач при проектировании природоохранных мероприятий для конкретных условий; приобретения навыка систематизации, обобщения и анализа фактического материала, пользования учебной, нормативной и справочной литературой и умения использовать полученную информацию для решения инженерной задачи; выработки умения производить анализ полученных технико-экономических показателей нарушенных территорий; развития навыков самостоятельной научно-исследовательской, экспериментальной и проектной работы, логического обоснования и формулировки выводов, предложений и рекомендаций.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в форме зачета, курсовой работы, экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, экзамена, защиты курсовой работы, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Защита курсового проекта:

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при защите курсового проекта проводится путем опроса

обучающегося.
Обучающемуся задают вопросы, проверяют расчеты, оценивают аргументированность выводов и рекомендаций по проекту.
По результатам защиты выставляется оценка согласно установленной шкале оценивания.

Сдача экзамена

Процедура оценивания знаний, умений и навыков обучающихся при проведении экзамена проводится путем устного опроса и решения практической задачи по билетам и по индивидуальным заданиям:

- обучающемуся выдается вариант билета и практическое задание;
- определенное время (25-30 мин.) обучающийся готовится по билету к устному ответу ;
- по результатам ответа по вопросам выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины (модуля) Проектирование предприятий общественного питания и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля) или программы практики

- Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-2);
- Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-3).

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины организация и планирование землеустроительных работ используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тест	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа по теме или разделу. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся.

ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Агрономический факультет
Тест
по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания

Текущий контроль в форме теста предназначен для проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа.

Результаты текущего контроля в форме теста оцениваются посредством **четырёхбальной** шкалы.

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Отлично	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на все задания тестов
Хорошо	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся совершает 1-2 ошибки при выполнении заданий тестов
Удовлетворительно	оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на половину заданий тестов
Неудовлетворительно	оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся отвечает менее чем на половину тестовых заданий

Типовые задания для тестирования при проведении текущего контроля.

1. Мощность заготовочного предприятия питания определяется:
1. Массой перерабатываемого сырья в сутки/смену
2. Количеством мест в зале
3. Числом блюд за день
4. Количеством в тыс. штук мучных кондитерских изделий
5. Массой вырабатываемых полуфабрикатов

2. Технико-экономическое обоснование разрабатывается:
1. На предпроектном этапе проектирования
2. В ходе маркетинговых исследований
3. На проектном этапе
4. В процессе авторского надзора за строительством
5. На послепроектном этапе

6. После привлечения инвесторов проекта

3. Проект предприятия питания - это:

1. Чертеж предприятия с расстановкой оборудования
2. Техническая документация, состоящая из маркетинговых исследований по обоснованию целесообразности проектирования предприятия общественного питания
3. Комплекс технической документации, состоящий из пояснительной записки с расчетами, чертежей и смет
4. Система технико-экономических показателей, подтверждающих техническую возможность строительства
5. Система технико-экономических показателей, обосновывающая эффективность капитальных вложений в строительство предприятия
6. План основного цеха с монтажной привязкой оборудования

4. Функциональная структура предприятия общественного питания – это:

1. Формирование групп помещений в общей производственно-торговой структуре предприятия в соответствии с выполняемыми функциями
2. Выделение помещений, непосредственно занятых производством кулинарной продукции
3. Объединение групп помещений по назначению и рабочим операциям
4. Объемно-планировочное решение предприятия
5. Архитектурно-строительная схема предприятия
6. Размещение помещений по сторонам света

5. Выделение отдельных функциональных групп помещений и их взаимосвязь:

1. Должны обеспечить несущую способность здания
2. Должны обеспечить поточность технологического процесса – от поступления продуктов до приготовления и отпуска кулинарной продукции
3. Должны обеспечить исключение встречных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
4. Предусматривает общий вход для персонала и посетителей
5. Должны обеспечить минимальную протяженность технологических, транспортных и людских потоков
6. Не является принципиальной основой проектирования предприятий общественного питания

6. Укажите состав функциональных групп помещений предприятия общественного питания:

1. Экспедиция, загрузочная платформа с боксами, кладовая кондитерских изделий; производственные и служебные помещения
2. Для посетителей, для приема и хранения продуктов, технические, служебные и бытовые
3. Производственные, для посетителей, для приема и хранения сырья, служебно-бытовые, технические
4. Мясной, рыбный, птицегольевой, овощной, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский цеха
5. Торговый и банкетный залы, гардероб, умывальные, санузлы для потребителей, вестибюль, аванзал
6. Помещение для резки хлеба, цех обработки зелени, горячий, холодный цеха, кладовая и моечная тары, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды

7. При расчете необходимой численности мест в общедоступных предприятиях общественного питания используются:

1. Число жителей данного района
2. Физиологические нормы потребностей контингента при составлении суточного рациона
3. Численность работников в максимальную смену
4. Норматив 25% от общей численности сотрудников
5. Норматив 33% от численности учащихся
6. Норматив 125 мест на 1000 работающих, в том числе 30 – диетических.

8. Расчет численности производственных работников горячего и холодного цехов производится:

1. Ориентировочно, исходя из опыта и квалификации поваров
2. По нормам времени
3. Исходя из продолжительности работы и графика выхода поваров
4. По нормам выработки
5. На основе желаний работника
6. Для обеспечения ступенчатого графика выхода на работу

9. Расчет требуемой производительности, условного и фактического времени работы машины производится:
1. Для механического оборудования
2. Для вспомогательного оборудования
3. При расчете объема котлов для варки бульонов
4. При расчете площади жарочной поверхности плиты
5. Для холодильного оборудования
6. При компоновке помещений

10. Подбор механического оборудования производится:
1. Исходя из производительности по паспорту, превосходящей требуемую
2. Исходя из наличия места для установки
3. С учетом условного коэффициента использования, равного 0,3-0,5
4. Исходя из условия непрерывной работы в течение работы смены
5. Исходя из производительности по паспорту, равной или меньшей требуемой
6. Приблизительно, оценив объем перерабатываемого сырья в смену

11. К вспомогательному оборудованию относят:
1. Стационарные пищеварочные котлы
2. Столы производственные
3. Ванны моечные
4. Настольные мясорубки
5. Средства малой механизации
6. Стеллажи производственные

12. Расчет производственных столов ведется:
1. Исходя из наличия дополнительного места на площади помещения
2. По количеству производственных работников
3. По норме длины стола на 1 работника
4. Исходя из возможностей поставщика
5. По стоимости одной единицы стола
6. Ими заполняется оставшееся место на плане цеха

13. Планировка предприятия – это:
1. Соединение всех функциональных групп помещений в единое целое обеспечение связей между ними
2. Выбор этажности и конфигурации здания
3. Расчет и подбор оборудования
4. Вписывание в прямоугольную форму здания нужной этажности
5. Распределение помещений на плане здания с учетом их взаимосвязи и требований, предъявляемых при проектировании

14. Расчетный срок при проектировании предприятий общественного питания составляет
1. 5 лет
2. 10 лет
3. 20 лет
4. 25 лет
5. 30 лет

15. Разработка проектной документации нетипового предприятия общественного питания включает
1. 1 этап
2. 2 этапа
3. 3 этапа
4. 4 этапа

16. Срок действия технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания
составляет
1. 1 год
2. 2 года
3. 3 года
4. 5 лет

17. Срок действия технико-экономического обоснования проекта для крупных и сложных предприятий
общественного питания составляет
1. 1 год
2. 2 года
3. 3 года
4. 5 лет

18. Моечная полуфабрикатной тары доготовочного предприятия входит в состав помещений
1. складских
2. производственных
3. служебных
4. технических
5. бытовых

19. При переводе доготовочных предприятий на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности не
проектируют
1. горячий цех
2. холодный цех
3. доготовочный цех
4. кондитерский цех
5. цех обработки зелени

20. Общедоступные ведомственные предприятия общественного питания при расчете открытой сети
1. учитывают
2. не учитывают

21. Предприятия общественного питания, предназначенные для обслуживания пассажиров на вокзалах, пристанях,
в аэропортах, в состав общедоступных предприятий общественного питания города
1. включают
2. не включают

22. Охват предприятием общественного питания обслуживаемой зоны в пределах пешеходной доступности
составляет
1. 200-300 м
2. 300-400 м
3. 400-500 м
4. 500-600 м

23. Столовые-раздаточные при производственных предприятиях предусматривают при числе работающих в максимальную смену
1. менее 30 чел.
2. менее 50 чел.
3. менее 100 чел.
4. менее 200 чел.

24. Вместо столовых-раздаточных при производственных предприятиях допускается использовать комнаты приема пищи при числе работающих в максимальную смену
1. менее 30 чел.
2. менее 50 чел.
3. менее 100 чел.
4. менее 200 чел.

25. Минимальное число мест диетического отделения столовой при производственном предприятии составляет
1. 6 мест
2. 8 мест
3. 12 мест
4. 16 мест

26. Минимальное число мест диетической столовой при производственном предприятии составляет
1. 25 мест
2. 40 мест
3. 50 мест
4. 75 мест

27. Удаленность от рабочих мест обеденных залов столовой производственного предприятия не должна превышать
1. 100 м
2. 200 м
3. 300 м
4. 400 м
5. 500 м

28. Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется проводить для
1. столовых
2. кафетериев
3. кафе

4. ресторанов
5. баров
6. буфетов

29. Модуль гастроемкостей равен

1. 330×525 мм
2. 325×530 мм
2. 525×330 мм
3. 530×325 мм

30. Гастроемкость GN 1/2 имеет габариты

1. 265×325 мм
2. 325×265 мм
3. 530×650 мм
4. 650×530 мм

31. Работу цехов заготовочных предприятий рекомендуется организовывать в основном

1. в одну смену
2. в две смены

32. Горячий цех доготовочного предприятия должен работать в следующем режиме:

1. открываться и закрываться одновременно с обеденным залом
2. открываться на 2-3 часа раньше и закрываться одновременно с обеденным залом
3. открываться и закрываться на 2-3 часа раньше обеденного зала

33. Овощной цех доготовочного предприятия должен работать в следующем режиме:

1. открываться и закрываться одновременно с обеденным залом
2. открываться на 2-3 часа раньше и закрываться одновременно с обеденным залом
3. открываться и закрываться на 2-3 часа раньше обеденного зала

34. Две и более машин при расчете механического оборудования принимают в том случае, если

1. фактический коэффициент использования машины меньше условного
2. фактический коэффициент использования машины больше условного

35. Использование поточной линии в специализированном цехе экономически целесообразно, если коэффициент ее использования не менее

1. 0,50
2. 0,75
3. 0,90

36. При обслуживании официантами раздаточное оборудование устанавливают

1. на площади цеха
2. на площади зала
3. как в цехе, так и в зале

37. При самообслуживании раздаточное оборудование устанавливают

1. на площади цеха
2. на площади зала
3. как в цехе, так и в зале

38. Нормативный уровень прогрессивности технологии доготовочного предприятия составляет

1. 50…70 %
2. 60…80 %
3. 70…90 %
4. 80…100 %

39. Нормативный уровень прогрессивности технологии заготовочного предприятия составляет

1. 50…60 %
2. 60…70 %
3. 70…80 %
4. 80…90 %

40. Складские помещения размещают в

1. северной, северо-восточной или северо-западной части здания
2. южной, юго-восточной или юго-западной части здания

41. Монтажная привязка оборудования определяет:

1. расстояние между оборудованием и неподвижными строительными конструкциями
2. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию и указывает расстояние от этих точек до двух взаимно перпендикулярных неподвижных строительных конструкций

42. На монтажный план наносят

1. все оборудование цеха
2. только механическое, тепловое и холодильное оборудование цеха
3. только монтируемое оборудование цеха

43. Кейтеринг – это

1. выездная торговля кулинарной продукцией

2. выездное обслуживание банкетов
3. доставка заказов на дом

44. Расстояние от раздаточной до наиболее удаленных столиков зала при самообслуживании не должно превышать

1. 10 м
2. 15 м
3. 20 м
4. 25 м
5. 30 м

45. Расстояние от раздаточной до наиболее удаленных столиков зала при обслуживании официантами не должно превышать

1. 10 м
2. 15 м
3. 20 м
4. 25 м
5. 30 м

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Текущий контроль для оценивания компонентов дисциплинарных частей компетенций в формах, приведенных в таблице п.3, в виде тестирования. Результаты оценивания по 4х-балльной шкале заносятся в журнал преподавателя и учитываются в оценке при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания в виде экзамена.

Шкала и критерии оценки приведены в таблице раздела «Тест» текущего контроля ФОС.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Проектирования предприятий общественного питания

Наименование специальных помещений	Оснащённость специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Б-203 - Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, периодическая таблица химических элементов им. Менделеева, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	Б-308 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 15 компьютеров, комплект мультимедийного оборудования с экраном, комплект плакатов. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, КОМПАС-3D, «Интерактивная автошкола. Профессиональная версия» и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	Б-308 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 15 компьютеров, комплект мультимедийного оборудования с экраном, комплект плакатов. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, КОМПАС-3D, «Интерактивная автошкола. Профессиональная версия» и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Б-308 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 15 компьютеров, комплект мультимедийного оборудования с экраном, комплект плакатов. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, КОМПАС-3D, «Интерактивная автошкола. Профессиональная версия» и свободно распространяемое программное обеспечение
Помещение для самостоятельной работы	Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Проектирование предприятий общественного питания»

Наименование	Наличие доступа
Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии [Электронный ресурс]: журн. / Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)	Электронная библиотека https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=39885