

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:49
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486417a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению практических работ

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

для студентов направления подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Содержание

Введение	3
6 семестр	4
Практическая работа №1	4
Практическая работа №2	6
7 семестр	10
Практическая работа №3	10
Практическая работа №4	11

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

- получение необходимых теоретических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания;
- получение необходимых практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- ознакомление с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;
- знание типовых, индивидуальных проектов, проектов для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- умение использования в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- овладение методами пространственного размещения оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновки цехов и других помещений;
- умение выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин (модуля) Б1 – Б1.В.16 подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология и организация ресторанного дела. Ее освоение проходит в 6,7 семестре.

Наименование практических работ

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
6 семестр			
6,7,8	Определение числа потребителей и количества блюд, реализованных в зале Сделать расчет вместимости зала по индивидуальному заданию преподавателя. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
6,7,8	Разработка технологической программы общедоедственного обслуживания Сделать расчет вместимости зала по индивидуальному заданию преподавателя. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
Итого за 6 семестр		3	-
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

7 семестр			
14	Разработка производственной программы горячего цеха, расчет производственных работников горячего цеха Методика расчета производственной программы и количество работников горячего цеха. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
14	Составление таблиц реализации готовой продукции Методика расчета таблиц реализации блюд горячего цеха. Ответить на контрольные вопросы.	1,5	-
	Итого за 7 семестр	3	-
	Итого	6	-

Выполненные задания оформляются в виде рабочей тетради или на листах формата А4. Задание должно иметь титульный лист.

6 семестр

Практическая работа №1

Тема: Определение числа потребителей и количества блюд, реализованных в зале.

Цель: Освоить методику расчета потребителей и количество блюд.

Теоретическая часть:

Количество питающихся зала определяется по формулам:

$$N_{\text{час}} = \frac{P \cdot \varphi \cdot \beta \cdot k}{100}, \quad (1)$$

$$N_{\text{день}} = \sum N_{\text{час}}, \quad (2)$$

где $N_{\text{час}}$ – количество питающихся за час, чел;

P – количество мест в зале, мест;

φ – оборачиваемость места за 1 час, раз;

β – средний процент загрузки зала, %;

k – уточняющий коэффициент, k (для столовой) = 0,64;

$N_{\text{день}}$ – количество питающихся за определенный режим питания или день.

Количество блюд, реализованных в зале, определяется по формуле:

$$n = m \cdot N, \quad (3)$$

где n – количество блюд, реализованных за определенный режим питания или день, блюд;

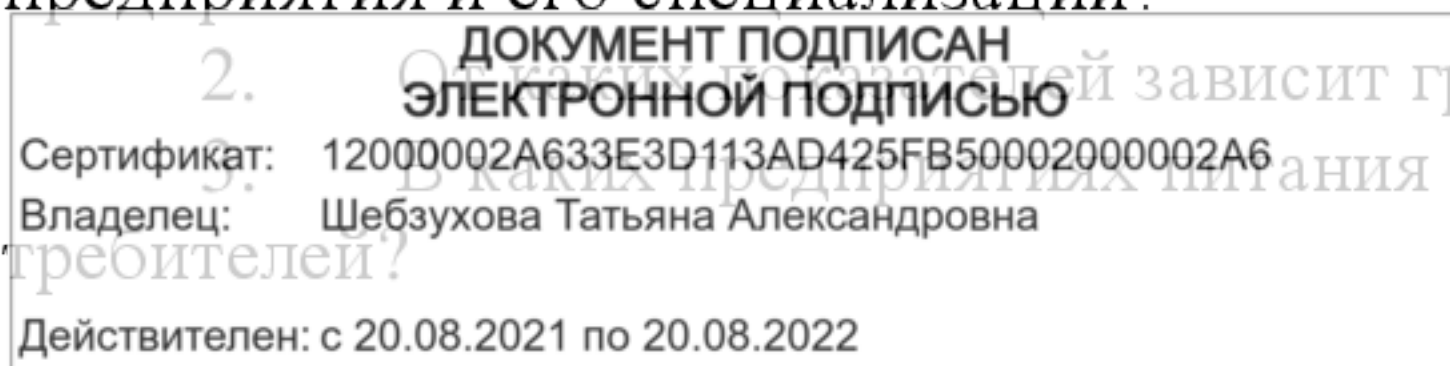
m – коэффициент потребления блюд, принимается по методическим указаниям (для общедоступных столовых $m_{\text{зав}}=2$, $m_{\text{обед}}=3$, $m_{\text{ужин}}=2$)

N – количество питающихся на завтрак, обед, ужин или за целый день, чел.

Контрольные вопросы:

1. Как определить количество потребителей в зависимости от типа предприятия и его специализации?

2. Каким образом зависит график загрузки торгового зала от количества потребителей?
3. В каких предприятиях питания не используют методику расчета потребителей?



Практическая часть:

1. Вместимость зала принимается по индивидуальному заданию преподавателя.

2. Количество питающихся определить по графику загрузки зала.

Таблица 1 – График загрузки зала столовой

Часы работы, час	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала, %	Количество питающихся, чел
Завтрак			
8-9	3	40	
9-10	3	30	
10-11	3	30	
Итого:			
Обед			
11-12	2	50	
12-13	2	80	
13-14	2	90	
14-15	2	90	
15-16	2	50	
16-17	2	30	
Итого:			
Ужин			
17-18	2	40	
18-19	2	60	
19-20	2	30	
Итого:			
Всего:			

Таблица 2 – Соотношение блюд по ассортименту

Блюда	Завтрак			Обед			Ужин		
	от общего количества блюд, %	от данной группы блюд, %	количество блюд	от общего количества блюд, %	от данной группы блюд, %	количество блюд	от общего количества блюд, %	от данной группы блюд, %	количество блюд
Холодные блюда	30			20			30		
Рыбные, мясные влаты		55			55			55	
Молоко и кисломолочные продукты		45			45			45	
Супы				30					
– прозрачные, заправочные, пюреобразные					80				
– молочные, холодные, сладкие					20				
Вторые горячие блюда	50			35			50		
– рыбные, мясные, овощные, крупяные, злаковые, творожные, фруктовые, сладкие					80			50	
Сладкие блюда и напитки					20			50	
Сладкие блюда и напитки	20			15			20		

рячие напитки									
– сладкие холодные		20			50			60	
– горячие напитки		80			50			40	
Всего:	100			100			100		

Список литературы:

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.
2. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
3. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. Пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко; Сев.-Кав. Федер. Ун-т. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 129 с. – Прил.: с. 115-128. – Библиогр.: с. 113-114

Практическая работа №2

Тема: Разработка производственной программы.

Цель: Освоить методику разработки производственной программы общедоступной столовой, в зависимости от графика загрузки торгового зала, ассортиментного минимума, количества блюд.

Теоретическая часть:

Таблица 3 – Рекомендуемое количество наименований блюд для общедоступных столовых со свободным выбором блюд

Приемы пищи	Количество, наименование блюд, блюд						
	холодные блюда	молоко и кисломолочные продукты	супы	вторые блюда	сладкие блюда	горячие напитки	хлебобулочные и кондитерские изделия
Завтрак	3	3	-	2	2	2	4
Обед	4	3	3	6	3	3	5
Ужин	3	3	-	4	1	2	3
Общее количество блюд в меню	4	3	3	6	3	2	5

Соотношение блюд по ассортименту и ассортиментный минимум являются основой для составления меню проектируемого предприятия.

Меню для общедоступной столовой составляется:

- по Сборнику технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания (М.: ДеЛи плюс, 2011) по второй колонке.
- по Сборнику технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства (М.: ДеЛи плюс, 2011).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Таблица 4 – Меню общедоступной столовой

Номер по нормативному документу	Наименование блюд	Выход, г
МЕНЮ ЗАВТРАКА (с 8 до 11 часов)		
Холодные блюда и закуски		
237/2	Окунь под майонезом	200
251/2	Мясо отварное с гарниром	180
59/2	Салат из свежих помидоров	100
1/2	Бутерброд с маслом	45
1191	Кефир	200
1190	Молоко кипяченое	200
606	Творог со сметаной и сахаром	195
Вторые блюда		
768/2	Гуляш свиной с тушеной капустой	325
520/2	Каша рисовая с маслом	215
586/2	Омлет натуральный	110
Сладкие блюда		
1072/2	Компот из свежих яблок	200
1082/2	Кисель из клюквы	200
Горячие блюда		
1167/2	Чай с сахаром	200/15
1176/2	Кофе на молоке	200
Хлеб и мучные изделия		
Пр.	Хлеб пшеничный 1 с	20
Пр.	Хлеб ржаной	20
242*	Коржи молочные	75
1281/1338	Ватрушки с творогом	75
МЕНЮ ОБЕДА (с 11 до 17 часов)		
Холодные блюда и закуски		
237/2	Окунь под майонезом	200
251/2	Цыплята отварные с гарниром	180
127/2	Салат мясной	150
59/2	Салат из свежих помидоров	100
1191	Кефир	200
1190	Молоко кипяченое	200
Пр.	Сметана	100
Первые блюда		
313/2	Суп картофельный	500
274/2	Борщ с капустой, картофелем, с мясом	35/547
359/2	Суп молочный с лапшой	500
Вторые блюда		
641/903/2	Окунь морской жареный с картофельным пюре	257
746/904/2	Ромштекс с жареным картофелем	246
727/917/2	Пюре картофельное с тушеной капустой	250
801/888/2	Каша гречневая с маслом	290
520/2	Каша рисовая с маслом	215
611/2	Сырники из творога со сметаной	170
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		

Сладкие блюда		
1072/2	Компот из свежих яблок	200
1082/2	Кисель из клюквы	200
Горячие напитки		
1167/2	Чай с сахаром	200/15
1176/2	Кофе на молоке	200
1184/2	Какао с молоком	200
Хлеб и мучные изделия		
Пр.	Хлеб пшеничный 1 с	20
Пр.	Хлеб ржаной	20
1266/1329	Пирожки печеные с капустой	75
1274	Пирожки жареные с повидлом	75
1281/1338	Ватрушки с творогом	75
242*	Коржи молочные	75
255*	Сдоба обыкновенная	50
МЕНЮ УЖИНА (с 17 до 20 часов)		
Холодные блюда и закуски		
251/2	Мясо отварное с гарниром	180
127/2	Салат мясной	150
59/2	Салат из свежих помидоров	100
1191	Кефир	200
1190	Молоко кипяченое	200
Пр.	Сметана	200
Вторые блюда		
641/903/2	Окунь морской жареный с картофельным пюре	257
801/888/2	Зразы рубленые говяжьи с гречневой кашей	290
458/2	Котлеты картофельные со сметаной	220
582/2	Яичница-глазунья с сыром	90
Сладкие блюда		
1082/2	Кисель из клюквы	200
Горячие напитки		
1167/2	Чай с сахаром	200/15
1184/2	Какао с молоком	200
Хлеб и мучные изделия		
Пр.	Хлеб пшеничный 1 с	20
Пр.	Хлеб ржаной	20
255*	Сдоба обыкновенная	50

Дополнительно предусмотреть:

1. Реализацию блюд на дом _____ от общей реализации блюд.

Таблица 5 – Реализация блюд на дом

Блюда	От общего количества		Часы реализации, час		
			11-12	12-13	13-14
	процент, %	количество, блюд	Процент реализации, %		
Первые блюда	45		30	45	25
Вторые блюда	50				
Сладкие блюда					
Сдоба					

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Таблица 6 – Меню обедов на дом

Номер по нормативному документу	Наименование блюд	Выход, г
176/2	Борщ с капустой, картофелем, с мясом	35/547
612/2	Ромштекс с жареным картофелем	246
989	Яблоки с рисом	180

2 Льготное питание сотрудников на _____ человек.

Таблица 7 – Меню льготного питания

Номер по нормативному документу	Наименование блюд, напитков	Выход, г
178/2	Борщ с капустой, картофелем и мясом	35/297
599/2	Поджарка свиная с тушеной капустой	250
1017/2	Кофе на молоке	200
пр.	Хлеб пшеничный I с.	120

Контрольные вопросы:

1. Особенности составления меню в различных предприятиях питания.
2. Разработка производственной программы.

Практическая часть:

1. Составление производственной программы

Таблица 8 – Производственная программа столовой

Нормативный документ	Наименование блюд, изделий	Выход, г	Место реализации, пор., шт., кг					Всего пор., кг., шт.
			через зал			на дом	льготное питание	
			завтрак	обед	ужин			

Список литературы:

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.
2. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
3. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. Пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко; Сев.-Кав. Федер. Ун-т. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 129 с. – Прил.: с. 115-128. – Библиогр.: с. 113-114
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

7 семестр

Практическая работа №3

Тема: Разработка производственной программы горячего цеха, расчет производственных работников горячего цеха.

Цель: Освоить методику расчета производственной программы и количество работников горячего цеха.

Теоретическая часть:

Производственная программа цеха составляется на основе производственной программы столовой.

Определение численности работников горячего цеха производится по нормам времени на изготовление единицы продукции.

Количество работников, занятых непосредственно в процессе производства определяется по формуле:

$$N_1 = \frac{n \cdot K_{TP} \cdot 100}{T \cdot 3600}, \quad (1)$$

где N_1 – количество работников, занятых процессом производства, чел.;

n – количество изготавливаемых блюд, блюд;

K_{TP} – коэффициент трудоемкости блюд;

100 – норма времени в секундах на приготовление блюда, для которого $K_{TP}=1$;

$K_{TP} \cdot 100$ – норма времени на приготовление данного блюда;

T – продолжительность рабочего времени повара, час;

3600 – переводной коэффициент.

Общее количество работников горячего цеха определяется по формуле:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha, \quad (2)$$

где N_2 – общее количество работников, чел.;

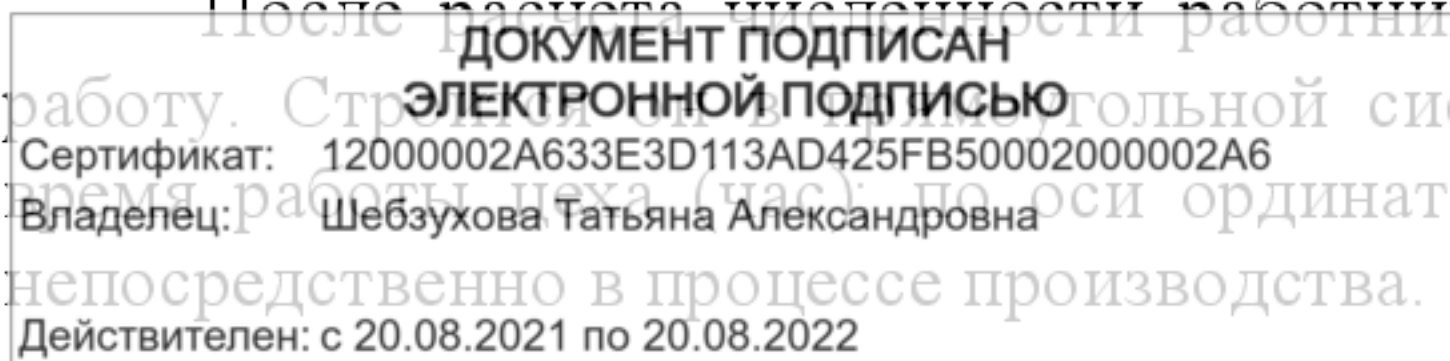
α – коэффициент, учитывающий работу предприятия без выходных и праздничных дней, а также возможность отсутствия работников вследствие болезни, в связи с отпуском и т.д.

Значение коэффициента приведены в табл. 1.

Таблица 1 – Режим работы предприятия и работника

Режим работы предприятия в днях за неделю	Режим рабочего времени повара в днях за неделю и за день в часах	Значение коэффициента λ
7	5; $T = 8$;	1,46
5	5; $T = 8$;	1,00
6	6; $T = 7$;	1,00
7	6; $T = 7$;	1,21
7	3; $T = 11,5$;	2,09

После расчета численности работников составляется график выхода на работу. Строится система координат, по оси абсцисс – время работы цеха (час), по оси ординат – количество работников, занятых непосредственно в процессе производства.



При построении графика предусматривается обеденный перерыв каждому работнику.

График выхода на работу составляется с учетом графиков реализации продукции. Удобнее всего составлять для работников цеха ступенчатый график, позволяющий регулировать необходимое количество работников в зависимости от потока потребителей.

Контрольные вопросы:

1. От каких факторов зависит время работы производственных работников горячего цеха?
2. Зависимость перерывов работников горячего цеха от времени работы предприятия.

Практическая часть:

1. Определение производственной программы цеха

Таблица 2 – Производственная программа горячего цеха

Номер по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Количество, блюд, напитков

2. Расчет численности производственных работников горячего цеха

Таблица 3 – Расчет численности производственных работников горячего цеха

Наименование блюд	Количество блюд, блюд	Коэффициент трудоемкости	Количество времени на приготовление данного вида блюд
	n	K_{TP}	$n \cdot K_{TP} \cdot 100$

3. Составить график выходы на работу работников горячего цеха.

Список литературы:

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.
2. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
3. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. Пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко; Сев.-Кав. Федер. Ун-т. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 129 с. – Прил.: с. 115-128. – Библиогр.: с. 113-114

Практическая работа №4

Тема: Составление таблиц реализации готовой продукции.

Цель: Освоить методику расчета таблиц реализации блюд горячего цеха.

Теоретическая часть:

В основу составления таблиц реализации положены допустимые сроки хранения и реализации готовой продукции.

При составлении таблиц реализации блюд в зале количество блюд, реализованных за час, определяется по формуле:

$$n_{\text{час}} = k \cdot n_{\text{день}},$$

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

(3)

где $n_{\text{час}}$ – количество блюд, реализованных за 1 час, блюд;

$n_{\text{день}}$ – дневное количество блюд, блюд;

k – коэффициент пересчета блюд.

Коэффициент пересчета блюд определяется по формуле:

$$k = \frac{N_{\text{час}}}{N_{\text{день}}}, \quad (4)$$

где $N_{\text{час}}$ и $N_{\text{день}}$ – количество потребителей в зале за час и за день соответственно.

Сумма коэффициента пересчета за все часы реализации блюд должна быть равна единице, а сумма блюд, реализуемых по часам работы зала – количеству блюд, выпускаемых за день.

При составлении таблицы реализации вторых, сладких блюд и горячих напитков значение коэффициента пересчета одинаковое.

Для первых блюд значение k иное, так как реализация первых блюд начинается позже и заканчивается раньше, чем реализация всех блюд. В данном случае при определении k количество потребителей ($N_{\text{день}}$) принимается не за весь период работы торгового зала, а за период, в течение которого реализуются первые блюда.

Если в проектируемом предприятии предусматривается несколько режимов питания: завтрак, обед и ужин, то коэффициент пересчета определяется для каждого режима отдельно.

Если на предприятии предусматривается реализация завтраков, обедов и ужинов по разным меню на каждый прием пищи, то коэффициенты пересчета для блюд, реализуемых в течение завтрака, определяются как отношение количества потребителей за каждый час завтрака к количеству потребителей за весь период завтрака и т.д.

Если предприятие работает по разным меню, в дневное время как один тип предприятия, а в вечернее время как другой тип, то графики реализации составляются отдельно по каждому типу с расчетом коэффициентов и количества блюд по часам реализации продукции.

Контрольные вопросы:

1. Расчет количества блюд за час реализации.
2. Расчет коэффициента перерасчета блюд за час реализации.
3. Особенности расчета коэффициента перерасчета для первых блюд.

Практическая часть:

Таблица 4 – Реализация блюд по часам работы столовой

Наименование блюд	Количество блюд, реализованных по режимам питания, блюд	Часы реализации											
		8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
		завтрак			обед						ужин		
		коэффициент пересчета											
	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ												

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Список литературы:

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.
2. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
3. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко; Сев.-Кав. федер. ун-т. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 129 с. – Прил.: с. 115-128. – Библиогр.: с. 113-114

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного пи-
тания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Содержание

Введение	16
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»	17
2. План-график выполнения самостоятельной работы	19
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	20
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	20
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	20
6. Методические указания по подготовке к экзамену	23
7. Список рекомендуемой литературы	23

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

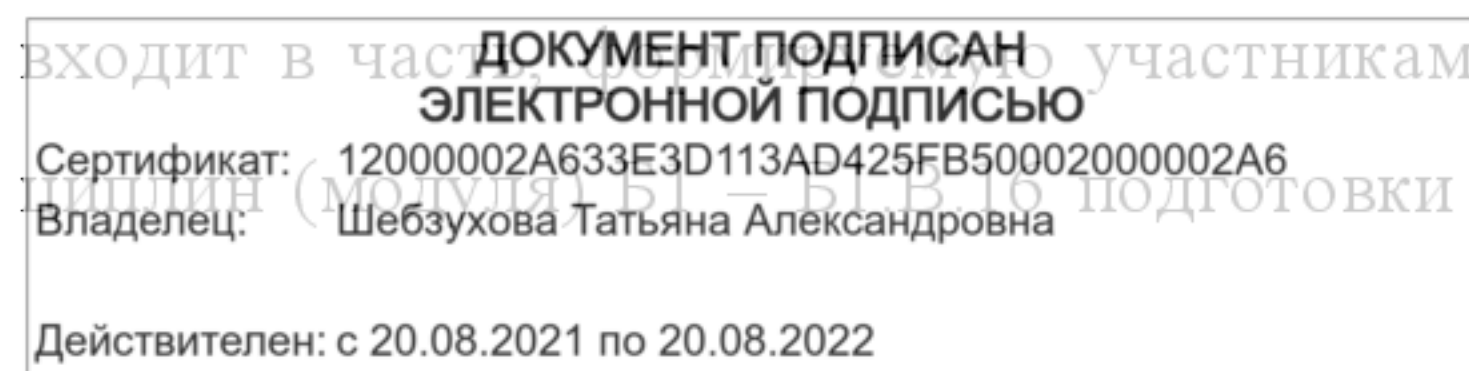
Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

- получение необходимых теоретических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания;
- получение необходимых практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- ознакомление с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;
- знание типовых, индивидуальных проектов, проектов для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- умение использования в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- овладение методами пространственного размещения оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновки цехов и других помещений;
- умение выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания»



и образовательных отношений дисциплины бакалавра по направлению 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология и организация ресторанного дела. Ее освоение проходит в 6,7 семестре.

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является важной для подготовки современного бакалавра, так как предполагает на заключительном этапе выполнение выпускной квалификационной работы.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

1 Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Целью подготовки к практическим занятиям является отчет (письменный)

по практическим работам. Задачами при подготовке к практическим занятиям –

формировать у обучающихся самостоятельность, правильными расчетами.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ми по методике и ответов на контрольные вопросы для самоконтроля знаний по каждой теме дисциплины.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по отчету (письменному). Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом отчета по практическим работам.

Самостоятельная работа предусматривает следующие виды: подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение литературы по темам.

Формируемые компетенции

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	ИД-1УК-2 Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач.	Осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием.
	ИД-2УК-2 Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта.
	ИД-3УК-2 Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями.
ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять подбор и управление линиями оборудования, подбор оборудования с использованием нормативной документации и компьютерной	ИД-1ПК-6 Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, подбор оборудования с использованием нормативной документации и компьютерной	Учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими по-

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	техники.	токами, объемно-планировочные решения предприятия.
	ИД-2ПК-6 Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

2 План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций, индикатора (ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр					
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	Подготовка к практическим занятиям №1-9	Отчет (письменный)	0,54	0,06	0,6
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	Собеседование	42,66	4,74	47,4
Итого за 6 семестр			43,2	4,8	48
7 семестр					
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	Подготовка к практическим занятиям №10-18	Отчет (письменный)	0,54	0,06	0,6
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	Самостоятельное изучение литературы по темам №10-18	Собеседование	66,96	7,44	74,4
Итого за 7 семестр			67,5	7,5	75
Отого 6,7 семестры			110,7	12,3	123

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3 Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая оценка не предусмотрена.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проходит в форме зачета в 6 семестре и дифференцированного зачета в 7 семестре

Процедура зачета и дифференцированного зачета как отдельные контрольные мероприятия не проводятся, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

4 Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить темы дисциплины по рекомендуемым источникам информации.

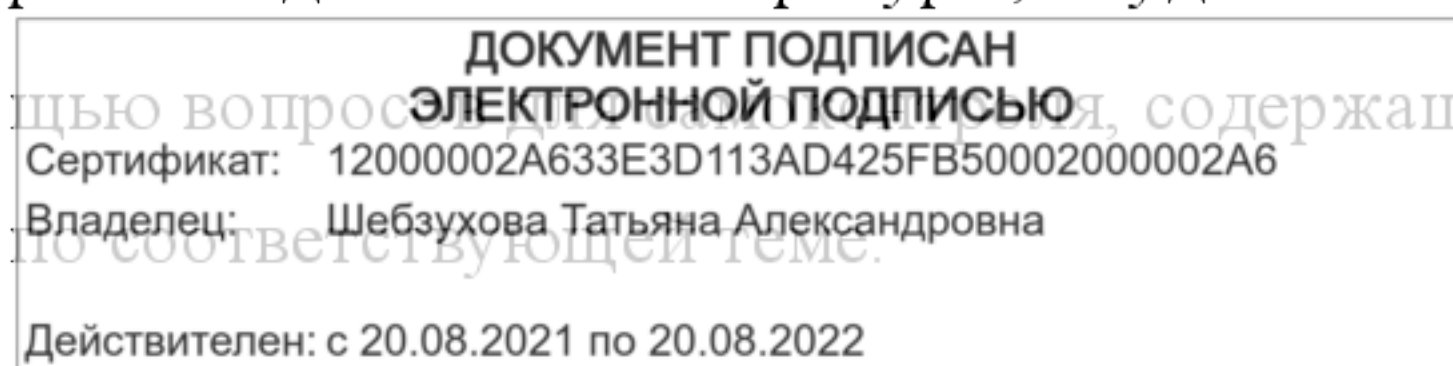
5 Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помо-

щью вопросов, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.



Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у бакалавров печатного варианта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов бакалавр получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

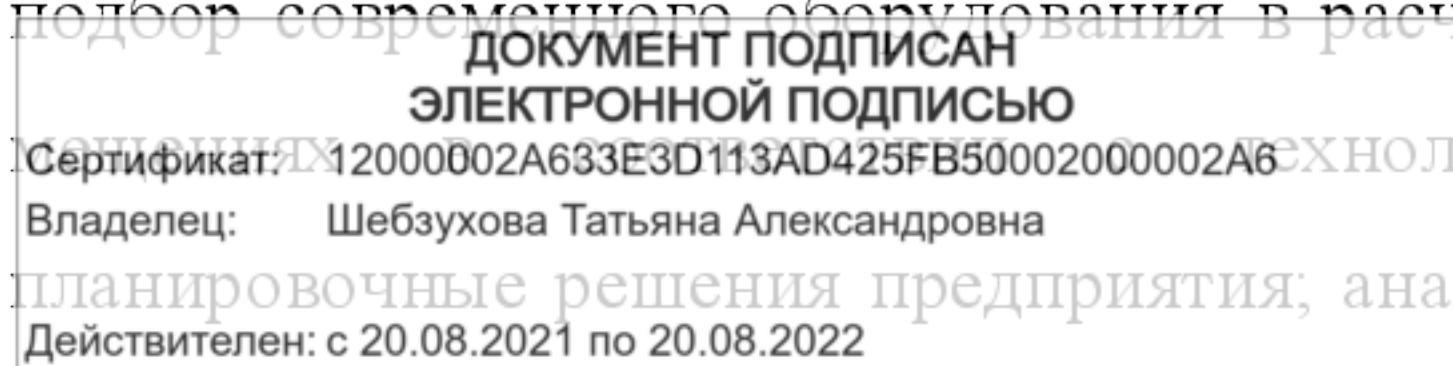
- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики технологических потоками, объемно-

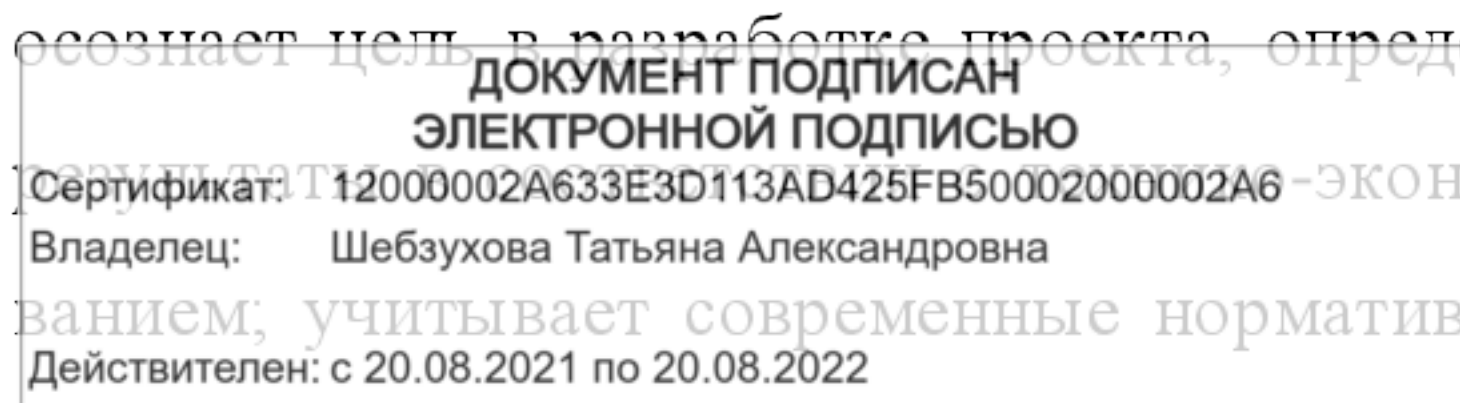


(технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания, *но допускает ошибки.*

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач



разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

6 Методические указания по подготовке к экзамену

Данная дисциплина предусматривает по учебному плану зачет в 6 семестре, зачет с оценкой в 7 семестре.

7 Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.

Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум – М.: Дашков и К°, 2020. – 144 с.

2. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с.

3. Проектный метод проектирования предприятий общественного питания: Учебное пособие / Г.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 129 с. - Прил.: с. 115-128. - Библиогр.: с. 113-114

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

7. Технологический каталог торгово-технологического оборудования. – М.: Сухаревка – сервис, 2009. – 198 с.

8. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст]: учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – Изд. стереотип. – М.: Архитектура-С, 2010. – 168 с.: ил. 8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.suharevka.ru> – Сайт технологического оборудования

2. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации

3. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы

4. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала

5. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов.