

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры



Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры



Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В. ОД.12 Основы проектирования предприятий питания

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Г.В. Иванова



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Основы проектирования предприятий питания» дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения технологического проектирования решаются следующие задачи: ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта; дать студентами сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий; дать сведения о использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов; ознакомить студентов с пространственным размещением оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений; привить навыки выполнения технических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом.

Программа курса предусматривает чтение лекций, проведение практических занятий и курсового проекта. По отдельным темам студентам может быть поручено выполнение расчетно-графического домашнего задания.

Учебный курс базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Основы строительства», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Начертательная геометрия. Инженерная графика».

Изучение дисциплины строится на основе сочетания лекций с проведением практических занятий, использования технических средств обучения, учебной исследовательской работы студентов, самостоятельной работы, индивидуальных занятий со студентами. Используются элементы деловой игры.

Разработанная рабочая программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими компетенциями:

-Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования (ПК-5);

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать: основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП. Основные принципы расчета эффективности принятого технологического оборудования.

Уметь: производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; планировать и оценивать внедрение инновационных видов оборудования в производство.

Владеть: методиками расчета технологического оборудования и эффективности работы технологического оборудования для ПОП различных типов.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ОД.12 «Основы проектирования предприятий питания» изучается студентами в 7 семестре, обеспечивает логическую взаимосвязь с изучением других дисциплин данного цикла.

Дисциплина «Основы проектирования предприятий питания» согласовывается с информацией, полученной студентами при изучении курса

- Организация производства на предприятиях общественного питания
- Организация питания в гостиничных комплексах
- Холодильная техника и технология
- Оборудование предприятий общественного питания
- Технология продукции общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы. Формой рекомендуемого контроля является экзамен..

Дисциплина «Основы проектирования предприятий питания» является одной из главных дисциплин при выполнении выпускной работы.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.часов)	семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа с преподавателем:	48	48
занятия лекционного типа	16	16
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	32	32
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	60	60
изучение теоретического курса (ТО)	60	60
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации экзамен	36	36

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад.час)	Занятия семинарского типа			Формируемые компетенции .
			Семинары и/или Практические занятия (акад.час)	Лаб.раб. и/или Практикумы (акад.час)	Самостоятельная работа, (акад.час)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Раздел 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	4		4	(ПК-5)
2	Раздел 2 Технологические расчеты <i>Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания</i>	2	4		10	(ПК-5)
3	Раздел 3 Основы технологических расчетов	8	20		30	(ПК-5)
4	Раздел 4 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2	4		6	(ПК-5)
5	Раздел 5 Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания и Интерьер	2	2		4	(ПК-5)
	экзамен					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16	32		60	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Введение. Раздел 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания	<p>Основные технические направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.</p> <p>Значение проектирования в улучшении материально-технической базы отрасли. Роль бакалавра в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания.</p> <p>Цели и задачи курса «Основы проектирования предприятий питания» содержание, связь с другими учебными дисциплинами</p> <p>Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативно-технической и методической документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНИИП, ВНТН и др.) Состав и содержание проекта.</p> <p>Функциональные структуры предприятия общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий, заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).</p>	2	-
2	Раздел 2 Технологические расчеты <i>Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания</i>	<p>Технико-экономическое обоснование предприятия, его значение и содержание.</p> <p>Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружений, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.</p> <p>Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания</p> <p>Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование ЭВМ в расчетах.</p> <p>Расчет расхода количества сырья, покупных товаров, полуфабрикатов, кулинарных изделий необходимых для выполнения производственной программы для заготовочных предприятий, для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в</p>	2	-

		расчетах Разработка производственная программа цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.		
3	Раздел 3 Основы технологических расчетов	Расчет и проектирование складских помещений по нормативным данным по нагрузке на 1 м ² грузовой площади пола, по площади, занимаемой оборудованием. . Расчет и подбор механического и теплового оборудования - по количеству перерабатываемых за день или смену продуктов и в соответствии с производительность машин. Технологический расчет и подбор оборудования холодильного, вспомогательного, раздаточного, механизированных поточных линий для приготовления кулинарных изделий. Расчет численности работников производства и зала (по нормам времени, нормам выработки, коэффициентам трудоемкости блюд). Обоснование графика выхода на работу и режима работы. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.	10	2
4	Раздел 4 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Планировочные решения складской группы помещений предприятий общественного питания различных типов и вместимости. Планировочные решения экспедиции в заготовочных предприятиях. Производственные помещения. Схемы организации производственных процессов в цехах. Общие требования к проектированию. Особенности планировочных решений цехов (догоготовочного, обработки зелени; мучного, горячего, рыбного, овощного и т.д.), кулинарного и кондитерского. Рекомендуемые виды оборудования и принципы их размещения. Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных цехах. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировка помещений. Планировка раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Подсобные помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.	2	2
	Раздел 5 Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и интерьер	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Интерьер п.о.п.	2	4
	ИТОГО		16	8

3.3 Занятия семинарского типа

Практические занятия представляют собой расчетные работы студентов и отчеты студентов о своей самостоятельной работе, выполненной во внеучебное время.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	4	-
2	Тема 2	Технологические расчеты <i>Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания</i>	4	2
3	Тема 3	Основы технологических расчетов	20	4
4	Тема 4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	4	2
5	Тема 5	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и интерьер	2	2
		итого	32	10

3.4 Лабораторные занятия

«учебным планом не предусмотрено».

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№ раздела Дисциплины	Виды СРС	учебно-методическое обеспечение	Форма контроля	СРС, час
1	Выполнение домашней работы	1. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с. 2. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с. 3. Типы предприятий общественного питания : учеб. – метод. пособие к выполнению	Выступление на занятии и\или защита	60

	Расчетная работа 1 этап	курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-сост. Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : Изд - во Краснояр. ун - та, 2000. – 90 с.		
2	Выполнение домашней работы	1. Типы предприятий общественного питания : учеб. – метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-сост. Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : Изд - во Краснояр. ун - та, 2000. – 90 с.	Выступление на занятии и\или защита	
	Расчетная работа 2 этап	2. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с. 3. Основные этапы проектирования горячего цеха: учебное пособие по курсу "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.:Е.О. Никулина, Г.В. Иванова – Красноярск, 2008. - 83 с.		
3	Выполнение домашней работы	1. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с. 2. Основные этапы проектирования горячего цеха: учебное пособие по курсу "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.:Е.О. Никулина, Г.В. Иванова – Красноярск, 2008. - 83 с.	Выступление на занятии и\или защита	
	Расчетная работа 3 этап			

4	Выполнение домашней работы	1. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с. 2. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.	Выступление на занятии и\или защита
	Расчетная работа 4 этап		
5	Выполнение домашней работы	1. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с. 2. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.	Устный зачет
	Расчетная работа защита		
	Подготовка к экзамену		

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа, тесты, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1 Основная литература.

1. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с **Режим доступа:** <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508855>
2. Архитектурное проектирование общественных зданий: учебник / А.Л. Гельфонд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=501505>

6.2 Дополнительная литература.

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания", направлению подготовки бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и организация общественного питания" / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с
2. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. - Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 3,03 Мб). - Красноярск : СФУ, 2014. - с. - (Электронная библиотека СФУ. Учебно-методические комплексы дисциплин в авторской редакции).
Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-652811255.exe>
3. Архитектурно-дизайнерское проектирование. Часть 3. Гостиница. Предприятие питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для студентов напр. 07.03.03 «Дизайн архитектурной среды»] / Сиб. федер. ун-т, Ин-т архитектуры и дизайна ; сост.: С. А. Истомина, Д. С. Жуковская. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 17,6 Мб). - Красноярск : СФУ, 2017. - 217 с. Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u72/i-604401499.pdf>
4. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 287 с.

Нормативно-правовая литература

1. Ведомственные нормативы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. ВНТП 04-86 -86. М.: Минторг ССС, 1986. – 71с.
2. Проектирование предприятий общественного питания/Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых зданий. - М.: Стройиздат, 1992.: ил. - (Справ. пособие к СНиП)
3. СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания»
4. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартиформ, 2008. – 11 с.
5. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартиформ, 2008. – 10 с.
6. ГОСТ Р 50935 - 96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 05.04.96. – М.: Изд – во стандартов, 1996. – 12 с.

7. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М -011- 200. - ; ИНФРА-М, 2000. – 85 с.
9. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
11. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
12. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.
13. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
14. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: В 2 ч. Ч.1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: В 2ч. Ч. 2 / Под ред. Н.А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «ВИКА», 1992. – 624 с.
18. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. А.В. Румянцев. – М.: Дело и сервис, 1998. – 864 с.
19. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
20. СНИП 2.08.02 – 89. Общественные здания и сооружения. – М.: ЦИТП, 1989. – 40 с.
21. Технологический каталог. – М.: Сухаревка, 2003. – 197 с.

Учебно-методические разработки кафедры

1. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

2. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
3. Основные этапы проектирования горячего цеха: учебное пособие по курсу "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.:Е.О. Никулина, Г.В. Иванова – Красноярск, 2008. - 83 с.
4. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с.
5. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.
6. Типы предприятий общественного питания : учеб. – метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск : Изд - во Краснояр. ун - та, 2000. – 90 с.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/

СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения"

СНиП 2.08.02-89,

СНиП 2.08.01-89

Нормативные документы

- ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
 - ГОСТ 30389-95 Общественное питание. Классификация предприятий
 - ГОСТ 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
 - ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
 - ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- <http://www.creative-chef.ru/plan-kafe.-proekty-restorana>
<http://omskobschepit.ru/>
<http://dikipedia.ru/document/5149121>
<http://www.fischer-bini.ru/proektirovanie/>
<http://www.stroyplan.ru/docs.php?showitem=7171> "Рекомендации по реконструкции сети и зданий предприятий торговли, общественного питания и

бытового обслуживания при комплексной реконструкции районов пятиэтажной застройки первых этапов индустриального домостроения"

<http://www.stroyplan.ru/docs.php?showitem=10303> ГОСТ 12.2.092-94 "ССБТ. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний"

http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_6_2005_Designing_enterprise_public_feeding.htm

<http://ipita.ru/proektirovanie/>

<http://phct.ru/predpriyatiya-obshhestvennogo-pitaniya/>

http://www.restcon.ru/index.php?section=section§ion_id=7

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

Методические рекомендации для обучающихся к аудиторному занятию

Аудиторные занятия – основная форма организация образовательного процесса в образовательном учреждении.

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Лекции являются основной формой учебных занятий в вузе. Лекция - форма организации учебного процесса, направленная на формирование ориентировочной основы для последующего усвоения учащимися учебного материала. Главное назначение лекции - обеспечить теоретическую основу обучения, развить интерес к учебной деятельности и конкретной учебной дисциплине, сформировать у обучающихся ориентиры для самостоятельной работы над курсом.

Выделяют три основных типа лекций, применяемых при очном обучении для передачи теоретического материала: вводная лекция, информационная лекция и обзорная лекция.

Вводная лекция дает первое целостное представление об учебном предмете и ориентирует студента в системе работы по данному курсу. Лектор знакомит студентов с целью и назначением курса, его ролью, местом в системе учебных дисциплин. Теоретический материал связывается с практикой будущей работы специалиста. На этой лекции могут высказываться методические и организационные особенности работы в рамках курса, а также может даваться анализ учебно-методической литературы, рекомендуемой студентам, уточняться сроки и формы отчетности.

Лекция-информация. Ориентирована на изложение и объяснение студентам научной информации, подлежащей осмыслению и запоминанию.

Обзорная лекция - это систематизация научных и практических знаний на высоком уровне, допускающая большое число ассоциативных связей в процессе осмысления информации, излагаемой при раскрытии внутрисубъектной и межпредметной связи, исключая детализацию и конкретизацию. Как правило, стержень излагаемых теоретических положений составляет научно-понятийная и концептуальная основа всего курса или крупных его разделов.

Структура лекционного занятия:

- вводная часть, знакомящая студентов с темой лекции, ее планом, целью и задачами, рекомендуемой литературой для самостоятельной работы;
- основная часть, раскрывающая тему лекции;
- заключительная часть, содержащая выводы и обобщения.

Текст лекций должен соответствовать содержанию темы в учебной программе, в текст лекций не включается материал выносимый на самостоятельное изучение обучающихся.

Презентация теоретического материала является средством иллюстрированного сопровождения занятия с целью создания визуального образа и отражения ключевых понятий изучаемой информации. Используются лекционные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для проведения лекций в активной форме.

Обучающийся на аудиторном занятии должен:

- строго соблюдать сформулированные преподавателем правила и условия;
- активно участвовать в процессе обучения, проявлять инициативу;
- проводить тщательную подготовку к занятию, выполнять все обозначенные в методических материалах и указанные преподавателем подготовительные задания;
- осуществлять самостоятельный поиск путей и вариантов решения поставленной учебной задачи, проблемы (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснования решения);
- проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать права каждого из участников процесса обучения;
- интенсивно использовать индивидуальные задания самодиагностического или творческого характера;
- быть готовым к принятию решений в условиях жесткого регламента и наличия элемента неопределенности в информации.

Особое внимание при преподавании курса «Основы проектирования предприятий питания» следует уделить формам и методам организации обслуживания, а также организации обслуживания на социально-ориентированных предприятиях, прогрессивных форм обслуживания.

Методические рекомендации к проведению практических работ

Практические занятия - это эффективная форма учебных занятий в вузе. Практические работы имеют ярко выраженную специфику в зависимости от учебной дисциплины, углубляют и закрепляют теоретические знания. На этих занятиях студенты осваивают конкретные методы изучения дисциплины,

учатся умению анализировать, оценивать, сравнивать полученные результаты, делать выводы и обобщения. Следовательно, ведущей целью практических работ является овладение техникой анализа, умение решать практические задачи путем постановки опыта. Для всех практических работ, которые выполняют студенты, составляются методические указания, содержащие описание работы, порядок ее выполнения и форму отчета. Практическое занятие проводится в составе академической группы.

О предстоящей практической работе студенты предупреждаются заранее, как правило, за неделю до занятия. Преподаватель заранее формулирует цель практической работы и основные проблемные вопросы для обсуждения, предлагает план занятия, дает рекомендации по изучению литературных источников. К практической работе необходимо готовиться, проработав соответствующий раздел методического пособия, учебника, методические указания к выполнению практических работ. Готовность к выполнению работы проверяется по результатам ответов на вопросы, приведенные в методических указаниях.

Практические работы проводятся в интерактивной форме – метод кооперативного обучения (командная поддержка индивидуального обучения).

Суть метода командной поддержки индивидуального обучения заключается в предоставлении малым группам возможности продвигаться по учебной программе в индивидуальном темпе.

1. Студенты работают в малых группах над индивидуальными заданиями, в процессе выполнения которых они могут обращаться друг к другу за советом, помощью и консультацией. Студенты также могут проверять работы друг друга, помогает исправлять допущенные ошибки. Преподаватель, в свою очередь, наблюдает за работой малых групп, а также поочередно разъясняет новый учебный материал малым группам, которые закончили работать над индивидуальными заданиями по предыдущему материалу.

2. Индивидуальные задания проверяются специально назначенными преподавателем студентами-«мониторами» из разных групп. Они снабжаются листами-ответами для оперативной проверки индивидуальных работ. В это время преподаватель имеет возможность индивидуально работать с каждой малой группой.

3. В конце освоения занятия подводится итог: каков суммарный учебный результат группы по индивидуальным заданиям.

При подведении итогов обсуждения намеченных вопросов преподаватель оценивает каждого выступавшего студента, выделяя наиболее активных, используя следующие критерии оценки:

- полнота и конкретность ответа;
- последовательность и логика изложения;
- связь теоретических положений с практикой;
- обоснованность и доказательность излагаемых положений;
- наличие качественных и количественных показателей;
- уровень культуры речи и т.п.

Выполненные практические работы должны быть защищены.

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Под самостоятельной работой студентов следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности как в учебной аудитории, так и вне её, в контакте с преподавателем так и в его отсутствии.

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, при выполнении практических и семинарских работ.
2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания, на консультациях по учебным вопросам, при выполнении индивидуальных заданий др.
3. Без контакта с преподавателем, в библиотеке, дома при выполнении учебных задач.

Все виды самостоятельной работы пересекаются и дополняют друг друга.

Основная задача самостоятельной работы студентов заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Цель самостоятельной работы студентов научит студентов самостоятельно работать с учебным материалом и научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания для дальнейшего непрерывного повышения квалификации.

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это планируемая учебная, учебно - исследовательская, научно - исследовательская работа, выполняемая в аудиторное и во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа студентов играет важную роль в воспитании сознательного отношения самих студентов к овладению теоретическими и практическими знаниями, привитии им привычки к направленному интеллектуальному труду.

При изучении дисциплины «Основы проектирования предприятий питания» организация СРС должна представлять единство трех взаимосвязанных форм:

- внеаудиторная самостоятельная работа - текущая обязательная самостоятельная работа студента над учебным материалом без участия преподавателя;
- аудиторная самостоятельная работа - выполняется на учебных практических занятиях под непосредственным руководством и контролем преподавателя;
- творческая, в том числе научно-исследовательская работа.

Мониторинг самостоятельной работы студентов предусматривает следующие формы контроля:

- текущий (оперативный) контроль, который предусматривает оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения СРС на

практических и семинарских занятиях;

- индивидуальный контроль;
- промежуточный контроль предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения СРС по дисциплине за весь семестр и осуществляется на экзамене.

Формами контроля самостоятельной работы студентов по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания» для всех форм обучения являются:

- устный контроль;
- письменный контроль.

Дополнительными формами контроля СРС являются:

- презентация реферативной работы в области обслуживания потребителей.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:

- уровень освоения учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- полнота общеучебных представлений, знаний и умений по изучаемой теме, к которой относится данная самостоятельная работа;
- обоснованность и четкость изложения ответа на поставленный по внеаудиторной самостоятельной работе вопрос.

Общая методика самостоятельной работы включает:

- вопросы для подготовки к самостоятельному труду;
- методику восприятия и переработки знаний;
- методику применения знаний в практике аудиторной и внеаудиторной работы;
- вопросы общей организации умственного труда;
- управление самостоятельным учебным трудом, контроль и самоконтроль.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

ЭБС:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- информационные справочные системы и базы данных:

- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

- Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>

- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750

		users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017.
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017; 1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111 от 03.02.2015; КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024

<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный SIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>	<p>бессрочный Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Разработчик



подпись

Г.В.Иванова, профессор,
доктор сельскохозяйственных наук

инициалы, фамилия