

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.04.2024 13:58:30
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca1648409ca8e55a501a4af

Одобрена
на заседании кафедры

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Проектирование предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	заочная
Год набора	2020
Разработана:	
доцент, к.т.н.	
Гращенко Д.В.	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) проектирование предприятий общественного питания является формирование компетенций у студентов, направленных на решение вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания отвечающих современным требованиям технологии, техники, организации производства и обслуживания, архитектуры, противопожарной, санитарной техники, экономики, проблемами организации общественного питания в условиях разнообразных форм собственности, разработкой перспективных планов развития и размещения сети предприятий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 7						
Зачет	216	32	12	20	180	6
Семестр 8						
Экзамен, Курсовая работа	72	2	2	0	61	2
	288	34	14	20	241	8

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологическая	

<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>ИД-1.ПК-5 Знать: технологическое (в т.ч. инновационное) оборудование предприятий питания Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Владеть навыками (трудовые действия) оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
<p>проектная</p>	
<p>ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>ИД-1.ПК-27 Знать: оборудование и проектирование предприятий питания. Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) оснащения и планировки предприятий питания</p>
<p>ПК-28 готовностью 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)</p>	<p>ИД-1.ПК-28 Знать: источники поиска и выбора информации в области проектирования предприятий питания; методику составления технического задания на проект Уметь: читать чертежи предприятия питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания Владеть навыками (трудовые действия) использования информации в области проектирования предприятий питания, составления и проверки технического задания</p>
<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>ИД-1.ПК-29 Знать: виды технологического оборудования предприятий питания, проектирование предприятий питания Уметь: читать чертежи предприятия питания, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеть навыками (трудовые действия) оценки результатов проектирования предприятий питания</p>

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов
------	-------

	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 7		212					
Тема 1.	Общие положения проектирования.	21	1			20	
Тема 2.	Разработка производственной программы предприятия	82	2	4		76	
Тема 3.	Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания	58	4	12		42	
Тема 4.	Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания	51	5	4		42	
Семестр 8		63					
Тема 5.	Порядок разработки проектной документации предприятий общественного питания	63	2			61	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Общие положения проектирования. Организация проектирования предприятий общественного питания.	Тест (приложение 4)	Тест состоит из 26 вопросов.	0-10
Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания.	Производственные задачи (приложение 4)	Предлагается 10 производственных задач.	0-10
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
7 семестр (За)	Билет для зачета (приложение 5)	Билет содержит один вопрос.	50-100%
8 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (приложение 5)	Билет включает 2 индивидуальных вопроса и решение задачи.	50-80%
8 семестр (КР)	Курсовая работа	Перечень курсовых работ (Приложение 3), Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине (Приложение 7).	50-100%

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебный достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Общие положения проектирования. Организация проектирования предприятий общественного питания. Стадии разработки, согласование, утверждение проекта. Содержание основных нормативных документов (ГОСТ, СНИП и др.). Пути улучшения качества проектов. Состав функциональных групп помещений предприятий в зависимости от их назначения.</p>
<p>Тема 2. Разработка производственной программы предприятия Составление планово-расчетного меню. Производственная программа для доготовочных, заготовочных предприятий с полным технологическим циклом.</p>
<p>Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания Методики количества расчета сырья, их применение для предприятий питания. Последовательность расчета и проектирования складских помещений. Расчет и проектирование торговой группы помещений: состав торговых помещений, связь с другими помещениями; общие требования к их проектированию; расчет и проектирование залов; расчет и проектирование раздаточных (при обслуживании официантами, самообслуживании), барных стоек. Расчет и проектирование моечных, сервизной, хлебозрезки. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.</p>
<p>Тема 4. Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания Методики расчета производственного персонала. Порядок разработки планировочного решения предприятия общественного питания, цеха.</p>
<p>Тема 5. Порядок разработки проектной документации предприятий общественного питания Установочная лекция курсового проектирования</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Разработка производственной программы предприятия Разработка производственной программы предприятия</p>
<p>Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания Расчет помещений для приемки и хранения сырья. Разработка графиков реализации и приготовления</p>
<p>Тема 4. Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания Расчет производственного персонала горячего цеха. Разработка планировочного решения предприятия общественного питания по индивидуальному заданию, горячего цеха.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Общие положения проектирования. Индивидуальная разработка расчетного меню</p>
<p>Тема 2. Разработка производственной программы предприятия Разработка производственной программы предприятия по индивидуальному заданию Составление графиков реализации и приготовления блюд</p>
<p>Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания Расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания</p>

Тема 4. Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания
Разработка планировочного решения предприятия, горячего цеха по индивидуальному заданию

Тема 5. Порядок разработки проектной документации предприятий общественного питания
Выполнение курсового проекта по дисциплине

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося

В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещаются курсовые работы.

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа учебным планом не предусмотрена.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Приложение 7

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Щетинин М. П., Бураковская Н. В., Пасько О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 299 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437673>

2. Пасько О. В., Автюхова О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 231 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437674>

3. Гращенков Д. В., Арисов А. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 195 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf>

Дополнительная литература:

1. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 144 с.

2. Никуленкова Т. Т., Лавриненко Ю. И., Ястина Г. М., Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания". - Москва: Колос, 2000. - 216 с.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии - Без ограничения срока.

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии - Без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2024

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

<http://protect.gost.ru/default.aspx>

Система расчетов для общественного питания

<http://edtd.ru>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://rospotrebnadzor.ru>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.