

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(б).25

Основы проектирования предприятий общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		экзамены 7	
аудиторные занятия	60		
самостоятельная работа	57		
часов на контроль	26,7		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	15 2/6			
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	16	16	16	16
В том числе в форме практ.подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60,3	60,3	60,3	60,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

ст. преподав. Иванова Ч.С.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170
Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой
Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета
Черкашнина А.В.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан
А.В. Черкашнина

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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.

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.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-1.ПК-1: Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания

Знать:

основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

осуществлять разработку производственной программы различных типов предприятий общественного питания и, в соответствии с данной программой, производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; осуществлять планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Владеть:

методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП различных типов; навыками создания компоновочных решений производственных цехов и помещений предприятий общественного питания в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП. Основные принципы расчета эффективности принятого технологического оборудования.
2.2 Уметь:	
2.2.1	производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; планировать и оценивать внедрение инновационных видов оборудования в производство.
2.3 Владеть:	
2.3.1	методиками расчета технологического оборудования и эффективности работы технологического оборудования для ПОП различных типов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.1.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.3	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.4	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания

3.1.5	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.6	Инженерная и компьютерная графика
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	16	16	16	16
В том числе в форме практ.подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60,3	60,3	60,3	60,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.					
1.1	Тема 1. Организация проектирования, основные понятия в проектировании.: Понятие проектирования, проекта, проектной документации. Состав и содержание задания на проектирование. Проекты типовые, индивидуальные и для экспериментального строительства. Суть, порядок разработки, область применения. Реконструкция и перевооружение: понятие, назначение, условия проведения. Состав и содержание проекта предприятия питания. Функциональная структура предприятий питания как основа технологического проектирования. /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

1.2	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.: Суть технико-экономического обоснования (ТЭО), технико-экономических расчетов (ТЭР) строительства, последовательность разработки ТЭО. Принципы размещения общедоступных предприятий питания. Нормативы развития сети предприятий питания. Определение потребности в предприятиях питания местного значения. Особенности размещения предприятий питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. Особенности размещения предприятий питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Особенности размещения предприятий питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Особенности размещения предприятий питания заготовочных предприятий питания. /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.3	Обоснование целесообразности проектирования предприятия общественного питания /Пр/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.4	Тема 3. Производственная программа предприятия и производственных цехов.: Порядок выполнения технологических расчетов. Основные сведения о производственной программе заготовочных предприятий питания: понятие, характеристика, способ расчета. Основные сведения о производственной программе доготовочных предприятий питания: понятие, характеристика, способ расчета. Способы составления меню общедоступных предприятий питания, школьного питания, дневного рациона, диетического меню, банкетного меню, магазина (отдела) кулинарии. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов: по физиологическим нормам, по меню. Производственная программа заготовочного цеха (мясо-рыбного, овощного, мучного, кондитерского) в предприятиях питания различных типов и мощностей. Способ расчета. Производственная программа горячего и холодного цехов в предприятиях питания различных типов и мощностей. Методика расчета. /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.5	Разработка производственной программы предприятия общественного питания /Пр/	7	4	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.6	Разработка производственной программы предприятий общественного питания по месту работы или учебы /Пр/	7	4	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

1.7	Тема 4. Расчет теплового оборудования.: Технологический расчет пищеварочных котлов. Требования к размещению. Технологический расчет электроплиты, сковород и фритюрниц. Требования к размещению. Технологический расчет пекарных и жарочных шкафов, конвектоматов и пароконвектоматов. Требования к размещению. Технологический расчет специализированного оборудования (кипятильники, кофеварки, шашлычные печи, грили, автоматы по приготовлению кулинарных изделий, торговые автоматы). Требования к размещению. /Лек/	7	6	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.8	Составление графика почасовой реализации блюд /Пр/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.9	Составление графика работы горячего цеха /Пр/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.10	Расчет и подбор варочного теплового оборудования /Пр/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.11	Расчет и подбор жарочного теплового оборудования /Пр/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.12	Расчет и подбор специализированного оборудования /Пр/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.13	Тема 5. Расчет вспомогательного и раздаточного оборудования.: Технологический расчет вспомогательного (нейтрального) оборудования: производственных столов, ванн, стеллажей, подтоварников. Требования к размещению. Технологический расчет раздаточного оборудования. Технические характеристики комплектов раздаточного оборудования. Требования к размещению. /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.14	Расчет и подбор немеханического оборудования /Пр/	7	1	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.15	Тема 6. Расчет механического, подъемно-транспортного и холодильного оборудования.: Технологический расчет картофелеочистительной машины, мясорубки. Требования к размещению. Технологический расчет посудомоечной машины. Требования к размещению. Технологический расчет тестомесильной и взбивальной машины, количества деж. Требования к размещению. Технологический расчет холодильного оборудования. Требования к размещению. /Лек/	7	4	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.16	Расчет и подбор механического оборудования /Пр/	7	1	ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

1.17	Тема 7. Расчет помещений и численности производственных работников.: Расчет производственных цехов, непроизводственных помещений в предприятиях питания. Расчет численности производственных работников по нормам времени и нормам выработки. Расчет численности непроизводственных работников. /Лек/	7	2	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.18	Расчет полезной и общей площади производственных цехов /Пр/	7	1	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.19	Расчет численности производственных работников /Пр/	7	1	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.20	Тема 8.: Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.: Требования к проектированию складских охлаждаемых камер и неохлаждаемых помещений в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию загрузочной и экспедиции в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию овощного цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию кулинарного цеха. Требования к проектированию цеха доработки полуфабрикатов в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию горячего цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию холодного цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию кондитерского цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей. Требования к проектированию моечных, сервизных, служебных и бытовых помещений. Требования к проектированию раздаточных и барных стоек. Требования к проектированию мучного цеха и цеха по производству пиццы. Требования к проектированию кулинарного цеха. Требования к проектированию залов и входной группы помещений. Требования к проектированию магазинов кулинарии и буфетов. Требования к проектированию технических помещений. /Лек/	7	4	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.21	Изображение оборудования горячего цеха /Пр/	7	2	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

1.22	Тема 9. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.: Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных зданий предприятий питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих многоэтажных зданий предприятий питания. Объемно-планировочные решения предприятий питания в зданиях иного назначения. Реконструкция и техническое перевооружение предприятий питания. /Лек/	7	4	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.23	Компоновка проектируемого предприятия /Пр/	7	1	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.24	Особенности проектирования помещений для людей с ограниченными возможностями /Пр/	7	1	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.25	Тема 10. Обзор средств программирования.: Система автоматического проектирования (САПР), понятие, область применения. Характеристика основных средств программирования процесса проектирования предприятий питания: «Компас», Microsoft Visio, ARCHICAD, AutoCAD. /Лек/	7	2	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.26	Создание примитивного чертежа. /Пр/	7	2	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.27	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям, подготовка к экзамену. /Ср/	7	57	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.28	Экзамен /КЭ/	7	0,3	ИД-1.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

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

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А.Т.	Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018
Л1.2	Щетинин М. П., Бураковская Н. В., Пасько О. В.	Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л1.3	Пасько О. В., Автюхова О.	Проектирование предприятий общественного питания. Догоотовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2023

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

Л2.1	Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я.	Проектирование предприятий питания: учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2019
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
Э 1	Электронно-библиотечная система Znanium.com:		
Э 2	Образовательная платформа Юрайт:		
Э 3	Научная электронная библиотека		
Э 4	Информационный портал «Весь общепит России»:		
Э 5	Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов		
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства			
7.3.1	Windows 7		
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф		
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)			
<p>№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37, площадь – 58,5 м2 Оборудование: 1) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 2) экран на штативе ScreenMedia 3) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) Учебная мебель: 1) Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером 2) Стол рабочий 3) Стол учебный 3хместный 4) Стул ученический регулируемый 5) Стул «Черный»</p> <p>№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации Кабинет № 58, площадь 55,6 м2 Оборудование: 1. Системный блок iRu (A320/Ryzen3200G/4Gb/ SSD128Gb/450W ATX) - 10 шт.; 2. Монитор AOC M2470SWDA21920x1080 MVA LED 16:9 5ms D-sub DVI 50M -10 шт.; 3. Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X; 4. Экран на штативе ProViewMatterWhite 160x160 / PSTPV007/526613/</p>			
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ			
Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, практические занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных материалов).			
10. ПРИЛОЖЕНИЕ			
<p>10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).</p> <p>10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.</p> <p>10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.</p> <p>10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.</p>			

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Основы проектирования предприятий общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ / 144 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Технологический</i>	ПК-1 Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1.ПК-1 Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-1.ПК-1</i>	<p>Знать: основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: осуществлять разработку производственной программы различных типов предприятий общественного питания и, в соответствии с данной программой, производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; осуществлять планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.</p> <p>Владеть: методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП различных типов; навыками создания компоновочных решений производственных</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи), Защита реферата</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i></p>

		цехов и помещений предприятий общественного питания в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
--	--	--	--

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (Не зачтено)
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (Зачтено)
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (Зачтено)
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (Зачтено)

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-1.ПК-1*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Задания для проведения текущего контроля

Вопросы для оценки компетенций ИД-1.ПК-1:

ТЕМА 1. Организация проектирования, основные понятия в проектировании

1. Понятие проектирования предприятия.
2. На основании каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
3. Что представляет собой проектная документация?
4. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
5. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
6. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
7. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
8. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
9. Из каких документов состоит проект?
10. Из каких разделов состоит пояснительная записка?

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

11. Какие исходные данные необходимы для составления технико-экономического обоснования (ТЭО) проекта?
12. Каково содержание технико-экономического обоснования (ТЭО) проекта?
13. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
14. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
15. Как определить степень обеспеченности местами в общедоступной сети, по месту работы и учебы?
16. Какие данные используют при определении типа предприятия?
17. Общие принципы размещения сети предприятий общественного питания.

ТЕМА 3. Производственная программа предприятия и производственных цехов

18. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
19. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
20. Перечислите типы заготовочных предприятий.
21. Что является производственной программой заготовочного предприятия?
22. Охарактеризуйте назначение и состав доготовочных предприятий общественного питания и работающих на сырье.
23. На основании каких документов осуществляют проектирование доготовочных предприятий и работающих на сырье?
24. Перечислите типы доготовочных предприятий и работающих на сырье.
25. Что является производственной программой доготовочного предприятия и работающего на сырье?
26. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час, за 1 день?
27. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за 1 день?
28. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
29. Какие бывают виды меню?
30. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?

ТЕМА 4. Расчет теплового оборудования

31. В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?
32. Особенности расчета коэффициента пересчета блюд для супов.
33. Особенности составления графика почасовой реализации блюд для предприятий общественного питания, работающих по комплексному меню (столовые при школах, учреждениях начального профессионального образования, промышленных предприятиях).
34. Назначение и принцип составления графика работы горячего цеха.
35. Исходные данные для составления графика работы горячего цеха.
36. Методика расчета объема котлов для варки бульонов.
37. Расчет объема котлов для варки супов, горячих напитков, сладких блюд.

38. Особенности расчета объема котлов для варки горячих блюд и гарниров из набухающих и ненабухающих продуктов.
39. Методы расчета необходимой жарочной поверхности плит при приготовлении блюд из весовых и штучных продуктов.
40. Методы расчета и подбора специализированной аппаратуры для жаренья (сковороды, фритюрницы).
41. Технологический расчет и подбор необходимого количества пекарных и жарочных шкафов, пароконвектоматов.
42. Виды специализированного оборудования.
43. Методы расчета и подбора специализированного оборудования для жаренья (грили, электрошашлычницы).
44. Методы расчета и подбора кипятильников.
45. Требования к размещению теплового оборудования.
46. Какие технологические линии выделяют в горячем цехе предприятий общественного питания в зависимости от типа (рестораны, кафе, столовые, закусочные и др.)?
47. Модели и основные поставщики теплового оборудования.

ТЕМА 5. Расчет вспомогательного и раздаточного оборудования

48. Какое оборудование называют вспомогательным?
49. Особенности расчета производственных столов.
50. Типы, назначение производственных столов.
51. Методика расчета ванн в производственных цехах.
52. Расчет и подбор необходимого количества стеллажей в производственных цехах.
53. Требования к размещению вспомогательного оборудования.
54. Модели и основные поставщики вспомогательного оборудования.
55. Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.
56. Модели и основные поставщики раздаточного оборудования.

ТЕМА 6. Расчет механического, подъемно-транспортного и холодильного оборудования

57. В каких случаях при расчете механического оборудования определяют требуемую производительность предполагаемой к установке машины, а в каких нет?
58. Методика расчета механического оборудования.
59. Особенности расчета мясорубки, тестораскаточной, тестомесильной и взбивальной машин.
60. Требования к размещению механического оборудования.
61. Модели и основные поставщики механического оборудования.
62. Виды и расчет подъемно-транспортного оборудования.
63. По каким параметрам рассчитывают полезный объем холодильного шкафа?
64. Модели и основные поставщики холодильного оборудования.
65. Монтажная привязка оборудования, понятие, особенности.

ТЕМА 7. Расчет помещений и численности производственных работников

66. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
67. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений?
68. Оборудование складских помещений и требования к его размещению.
69. Расчет численности производственных работников по действующим нормам выработки.
70. Расчет численности производственных работников по удельным затратам времени.
71. Опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия питания.
72. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия питания?

ТЕМА 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

73. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
74. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
75. Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.
76. Какие требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания?

77. Какие помещения входят в состав экспедиции?
78. Какие требования к проектированию производственных помещений?
79. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
80. Что определяет монтажная привязка оборудования?
81. Требования к размещению горячего цеха в зависимости от мощности предприятия и цеха.
82. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
83. Каковы требования к размещению помещений для гостей?
84. Требования к проектированию входа в предприятие питания и пути движения маломобильных групп населения.
85. Требования к проектированию гостевой зоны для маломобильных групп населения.
86. Требования к проектированию служебных помещений и туалетных комнат для маломобильных групп населения.

ТЕМА 9. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

87. Какова цель планировки здания?
88. Алгоритм создания планировочного решения.
89. Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятия?
90. Что относится к экономическим требованиям проектирования?
91. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
92. Какие существуют планировочные схемы для заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье?
93. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях.
94. Как удобнее разместить помещения предприятия питания в торгово-развлекательных комплексах, зданиях гостиницы?
95. В чем заключается отличие реконструкции предприятия общественного питания от технического перевооружения?
96. Перечислите основные направления реконструкции предприятий общественного питания.

ТЕМА 10. Обзор средств программирования

97. Система автоматического проектирования (САПР).
98. Три класса САПР.
99. «Компас» и его редакции, характеристика, особенности программы.
100. Microsoft Visio, характеристика, особенности программы.
101. ARCHICAD, характеристика, особенности программы.
102. Что представляет собой система AutoCAD?
103. Разработчик AutoCAD и появление системы на рынке.
104. Специализированные программные продукты, полностью совместимые с AutoCAD.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень вопросов на экзамен (заданий)

Для оценки компетенции: *ИД-1.ПК-1*

ТЕМА 1. Организация проектирования, основные понятия в проектировании

1. Понятие проектирования, проекта, проектной документации.
2. Состав и содержание задания на проектирование.
3. Проекты типовые, индивидуальные и для экспериментального строительства. Суть, порядок разработки, область применения.
4. Реконструкция и перевооружение: понятие, назначение, условия проведения.
5. Состав и содержание проекта предприятия питания.
6. Функциональная структура предприятий питания как основа технологического проектирования.

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

7. Суть технико-экономического обоснования (ТЭО), технико-экономических расчетов (ТЭР) строительства, последовательность разработки ТЭО.
8. Принципы размещения общедоступных предприятий питания. Нормативы развития сети предприятий питания. Определение потребности в предприятиях питания местного значения.
9. Особенности размещения предприятий питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.
10. Особенности размещения предприятий питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
11. Особенности размещения предприятий питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
12. Особенности размещения предприятий питания заготовочных предприятий питания.

ТЕМА 3. Производственная программа предприятия и производственных цехов

13. Порядок выполнения технологических расчетов.
14. Основные сведения о производственной программе заготовочных предприятий питания: понятие, характеристика, способ расчета.
15. Основные сведения о производственной программе доготовочных предприятий питания: понятие, характеристика, способ расчета.
16. Способы составления меню общедоступных предприятий питания, школьного питания, дневного рациона, диетического меню, банкетного меню, магазина (отдела) кулинарии.
17. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов: по физиологическим нормам, по меню.
18. Производственная программа заготовочного цеха (мясо-рыбного, овощного, мучного, кондитерского) в предприятиях питания различных типов и мощностей. Способ расчета.
19. Производственная программа горячего и холодного цехов в предприятиях питания различных типов и мощностей. Методика расчета.

ТЕМА 4. Расчет теплового оборудования

20. Технологический расчет пищеварочных котлов. Требования к размещению.
21. Технологический расчет электроплиты, сковород и фритюрниц. Требования к размещению.
22. Технологический расчет пекарных и жарочных шкафов, конвектоматов и пароконвектоматов. Требования к размещению.
23. Технологический расчет специализированного оборудования (кипятильники, кофеварки, шашлычные печи, грили, автоматы по приготовлению кулинарных изделий, торговые автоматы). Требования к размещению.

ТЕМА 5. Расчет вспомогательного и раздаточного оборудования

24. Технологический расчет вспомогательного (нейтрального) оборудования: производственных столов, ванн, стеллажей, подтоварников. Требования к размещению.
25. Технологический расчет раздаточного оборудования. Технические характеристики комплектов раздаточного оборудования. Требования к размещению.

ТЕМА 6. Расчет механического, подъемно-транспортного и холодильного оборудования

26. Технологический расчет картофелеочистительной машины, мясорубки. Требования к размещению.
27. Технологический расчет посудомоечной машины. Требования к размещению.
28. Технологический расчет тестомесильной и взбивальной машины, количества деж. Требования к размещению.
29. Технологический расчет холодильного оборудования. Требования к размещению.

ТЕМА 7. Расчет помещений и численности производственных работников

30. Расчет производственных цехов, непромышленных помещений в предприятиях питания.
31. Расчет численности производственных работников по нормам времени и нормам выработки. Расчет численности непромышленных работников.

ТЕМА 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

32. Требования к проектированию складских охлаждаемых камер и неохлаждаемых помещений в предприятиях питания различных типов и мощностей.

33. Требования к проектированию загрузочной и экспедиции в предприятиях питания различных типов и мощностей.
34. Требования к проектированию мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов в предприятиях питания различных типов и мощностей.
35. Требования к проектированию овощного цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей.
36. Требования к проектированию кулинарного цеха.
37. Требования к проектированию цеха доработки полуфабрикатов в предприятиях питания различных типов и мощностей.
38. Требования к проектированию горячего цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей.
39. Требования к проектированию холодного цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей.
40. Требования к проектированию кондитерского цеха в предприятиях питания различных типов и мощностей.
41. Требования к проектированию моечных, сервизных, служебных и бытовых помещений.
42. Требования к проектированию раздаточных и барных стоек.
43. Требования к проектированию мучного цеха и цеха по производству пиццы.
44. Требования к проектированию кулинарного цеха.
45. Требования к проектированию залов и входной группы помещений.
46. Требования к проектированию магазинов кулинарии и буфетов.
47. Требования к проектированию технических помещений.

ТЕМА 9. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

48. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий питания.
49. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных зданий предприятий питания.
50. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих многоэтажных зданий предприятий питания.
51. Объемно-планировочные решения предприятий питания в зданиях иного назначения.
52. Реконструкция и техническое перевооружение предприятий питания.

ТЕМА 10. Обзор средств программирования

53. Характеристика основных средств программирования процесса проектирования предприятий питания.

СТРУКТУРА ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

1. Теоретический вопрос (из перечня вопросов №№ 1-29)
2. Теоретический вопрос (из перечня вопросов №№ 30-53)

Критерии и шкала оценивания результатов ответов на вопросы и выполнения практического задания на экзамене

	Шкала оценивания			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно

Критерии оценивания знаний	ответы на вопросы полные, правильные – знания технологических расчетов оборудования	ответы на вопросы правильные, неполные – знания технологических расчетов оборудования показаны в значительной степени	ответы на вопросы частично правильные, неполные – знания технологических расчетов оборудования показаны в достаточной степени	ответы на вопросы полностью неправильные либо отсутствуют
Критерии оценивания умений	ответы на вопросы полные, правильные – знания принципов объемно-планировочных решений предприятий питания и требования к их размещению	ответы на вопросы правильные, неполные – знания принципов объемно-планировочных решений предприятий питания и требования к их размещению	ответы на вопросы частично правильные, неполные – знания принципов объемно-планировочных решений предприятий питания и требования к их размещению	ответы на вопросы полностью неправильные либо отсутствуют
Критерии оценивания навыков	Умеет использовать все командные функции построения чертежа.	В основном умеет использовать все командные функции построения чертежа.	Частично умеет использовать командные функции построения чертежа.	Не умеет использовать командные функции построения чертежа..

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студент формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	+		
	Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые). 8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация	+	+	

	результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.		
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна текста</u> ; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению. Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутриспредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u> , критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u> , самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u> , единство жанровых черт. Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы</u> , сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). Соблюдение требований к оформлению: а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объему реферата. «Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. «Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует	+	+

				<p>логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+	

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1	ТЕМА 1. Организация проектирования, основные понятия в проектировании	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2	ТЕМА 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3	ТЕМА 3. Производственная программа предприятия и производственных цехов	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
4	ТЕМА 4. Расчет теплового оборудования	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
5	ТЕМА 5. Расчет вспомогательного и раздаточного оборудования	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
6	ТЕМА 6. Расчет механического, подъемно-транспортного и холодильного оборудования	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
7	ТЕМА 7. Расчет помещений и численности производственных работников	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
8	ТЕМА 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
9	ТЕМА 9. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
10	ТЕМА 10. Обзор средств программирования	ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Экзамен	ИД-1.ПК-1	Э	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.