

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № 07.03-55018
 «30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
 И.о. Директора ИЭПБ
 Ворожейкина Н.Г.
 (ФИО)

(подпись)

ФГОС 2020 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.09 Проектирование предприятий общественного питания

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 4/5

Семестр: 7/9

Институт экологической и пищевой
биотехнологии

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

| Вид занятий | Объем занятий [зачетных ед./часов] | | Семестр |
|--|---------------------------------------|---------|------------|
| | очная | заочная | |
| Общая трудоемкость по учебному плану | 4/144 | 4/144 | 7/9 |
| В том числе, | | | |
| Контактная работа | 52 | 18 | |
| Занятия лекционного типа | 22 | 6 | |
| Занятия семинарского типа (практические) | 30 | 12 | |
| Самостоятельная работа, всего | 92 | 126 | |
| В том числе: | | | |
| Курсовой проект / курсовая работа | КП | КП | 7/9 |
| Контрольная работа / реферат / РГР | | | |
| Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой | Эк | Эк | 7/9 |

Новосибирск 2023

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Программу разработала:

Зав. кафедрой технологии и товароведения
пищевой продукции

(должность)



подпись

С.Л. Гантар

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.09 Проектирование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств

ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания

ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Запланированные результаты обучения |
|---|---|---|
| ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств | ИПК 1.3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств | <p>Знать: основные этапы разработки и совершенствования технологических решений производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств.</p> <p>Уметь: рационально и эффективно организовывать технологический процесс, обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: навыками оптимизации и проектирования рецептурных композиций, внедрения новых технологий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p> |
| ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания | ИПК 2.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования | <p>Знать: основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; направления реинженеринга предприятий; основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; современную методологию выполнения технологических расчетов с использованием компьютерной техники; современные тенденции планировки производственных цехов, помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение.</p> <p>Уметь: использовать нормативно-техническую и правовую документацию; раз-</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>рабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и техники; выполнять технологические расчеты; осуществлять контроль за технологическим процессом; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; грамотно применять и использовать технические средства проектирования.</p> <p>Владеть: методикой технологического расчета и разработкой планировочных решений производственных помещений, компоновкой и привязкой оборудования; практическими навыками выполнения графической части и проектной документации с использованием новейших прикладных программ.</p> |
| ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности | <p>Знать: алгоритм разработки нормативной (технической) документации в общественном питании; требования к документообороту на предприятии.</p> <p>Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>Владеть: способностью использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов; технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базе.</p> |

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программ Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания», относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений. Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Основы промышленного строительства»; «Компьютеризация производства» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Производственный учет и отчетность»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Управление производством».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения:

Таблица 2- Распределение часов по темам и видам занятий (очная, заочная формы обучения)

| № п/п | Наименование разделов и тем | Количество часов | | | | Формируемые компетенции (ОПК, ПК) |
|-------|---|------------------|------------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------------|
| | | Лекции (Л) | Вид занятия (ПР) | Самостоятельная работа (СР) | Всего по теме | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | Семестр № 6 | | | | | |
| 1 | Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания | 1/0,5 | | 2/4 | 3/4,5 | ПК-2 |
| 2 | Классификация предприятий питания | 1/0,5 | | 2/4 | 3/4,5 | ПК-1; ПК-2 |
| 3 | Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания | 2/0,5 | | 4/4 | 6/4,5 | ПК-1; ПК-2 |
| 4 | Порядок выполнения технологических расчетов. | 2/0,5 | | 2/4 | 6/4,5 | ПК-1; ПК-2 |
| 5 | Основные сведения о производственной программе | 2/0,5 | | 4/4 | 6/4,5 | ПК-1; ПК-2 |
| 6 | Расчет числа потребителей Расчет количества блюд и распределение блюд по ассортименту. | 3/0,5 | | 4/6 | 7/6,5 | ПК-1; ПК-2; ПК-4 |
| 7 | Составление расчетного меню. Расчет расхода сырья по меню Разработка графика реализации блюд в зале | 2/1 | | 4/6 | 6/7 | ПК-1; ПК-2; ПК-4 |
| 8 | Подбор и расчет технологического оборудования | 3/0,5 | | 4/6 | 7,6,5 | ПК-1; ПК-2; ПК-4 |
| 9 | Расчет количества работников и основных, вспомогательных производственных площадей | 2/0,5 | | 4/6 | 6,6,5 | ПК-1; ПК-2; ПК-4 |
| 10 | Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением | 2/0,5 | | 6/9 | 8,9,5 | ПК-1; ПК-2 |
| 11 | Объемно-планировочные решения предприятия | 2/0,5 | | 4/6 | 6/6,5 | ПК-1; ПК-2 |
| | Практические занятия | | | | | |
| 1 | Анализ нормативной документации по проектированию предприятий общественного питания | | 2/1 | | 2/1 | ПК-1; ПК-2; ПК-4 |
| 2 | Расчет числа потребителей Расчет количества блюд и распределение блюд по ассорти- | | 4/2 | | 4/2 | |

| | | | | | | |
|---|--|-------------|--------------|---------------|----------------|------------------------|
| | менту. Расчет количества напитков, кондитерских изделий, хлеба, фруктов | | | | | ПК-1; ПК-2; ПК-4 |
| 3 | Методы составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий. Составление расчетного меню. | | 4/2 | | 4/2 | |
| 4 | Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Подбор и расчёт технологического оборудования охлаждаемой камеры для хранения кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади охлаждаемой камеры, числа единиц гастроемкостей, контейнеров | | 4/2 | | 4/2 | |
| 5 | Выбор и расчёт технологического оборудования, численности производственных работников и площади цеха | | 4/1 | | 4/1 | |
| 6 | Компоновка предприятия. Чертеж расстановки оборудования в цехе (на примере горячего, холодного, кулинарного, овощного, мясо-рыбного и т.д.) | | 6/2 | | 6/2 | |
| 7 | Анализ планировочного решения существующего предприятия общественного питания и разработка альтернативного варианта планировочного решения данного предприятия «студенческим проектным мини бюро». | | 4/2 | | 4/2 | ПК-1; ПК-2; ПК-4 |
| | Курсовой проект (КП) | | | 40 | 40 | |
| | Экзамен | | | 27/9 | 27/9 | |
| | Итого | 22/6 | 30/12 | 92/126 | 144/144 | |

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ

Тема 1 Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Введение - основные направления в проектировании предприятий общественного питания в условиях индустриализации общественного питания, возможность использования достижений научно-технического прогресса и передового опыта при разработке проектов предприятий общественного питания.

Общие положения проектирования предприятий общественного питания - значение, содержание проекта, порядок разработки проектного задания, стадии проектирования, порядок утверждения проектно-сметной документации. Принципы проектирования, преимущества типовых проектов, этапы развертывания проектно-строительного процесса от заявки заказчика до ввода объекта в эксплуатацию, удовлетворение основных технологических, организационных, экономических требований отрасли исходя из отличительных особенностей предприятий питания. Основные факторы при разработке проекта – применение прогрессивной технологии; использование секционнно-модулированного оборудования, средств механизации, поточных линий; внедрение прогрессивных форм организации производства, обслуживания; сокращение численности работников, средств на строительство (реконструкцию) предприятия, эффективность проектного решения. Основные направления реконструкции предприятий, методику расчета ее эффективности. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Ознакомление с нормативными документами (СНиП, ВНТП, СанПиН, ГОСТ Р и др.). Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).

Тема 2 Классификация предприятий питания

Основные признаки, положенные в основу классификации предприятий питания. Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации, формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости.

Номенклатура предприятий питания, их типы и классы.

Общая характеристика ресторанов. Классификация ресторанов в зависимости от местонахождения, ассортимента реализуемой продукции, форм и методов обслуживания, состава и назначения помещений. Требования к ресторанам различных классов.

Характеристика кафе в зависимости от местонахождения. Ассортимента реализуемой продукции, специфики обслуживаемого контингента, форм и методов обслуживания, состава и назначения помещений, времени функционирования. Отличие баров от ресторанов и кафе, их характеристика и классификация. Характеристика столовых и закусочных.

Тема 3 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Определение обеспеченности различных контингентов населения сетью предприятий общественного питания с учетом расчетных нормативов развития сети, расчетной численности контингента и данных о наличии мест на предприятиях общественного питания, по месту нахождения и в магазинах кулинарии. Принципы размещения предприятия общественного питания, рациональное размещение всей сети на территории населенного пункта (города, района и др.), отличительные особенности размещения сети предприятий в условиях сельской местности. Ознакомление с номенклатурой типов предприятий доготовочных и заготовочных, с методикой определения мощности заготовочных предприятий, их размещением.

Тема 4- 9 Технологические расчеты

Порядок выполнения технологических расчётов. Исходные данные и нормативная документация регламентирующая технологические расчёты.

Производственная программа предприятий общественного питания — заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.

Определение числа потребителей. График загрузки зала.

Определение количества блюд, коэффициент потребления блюд.

Расчётное меню. Виды расчётного меню: со свободным выбором блюд, скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, дневного рациона, диетическое, банкетное. Порядок написания блюд в меню. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.

Метод расчёта расхода сырья по физиологическим нормам и по меню.

Метод расчёта расхода по меню.

Определение полезной площади складских помещений заготовочных предприятий.

Метод расчета площади помещений для приема и хранения продуктов по нормативным данным.

Расчет площади помещений для приема и хранения продуктов по удельной нагрузке на 1 м² грузовой площади пола.

Расчет площади помещений по площади занимаемой оборудованием.

Расчет площади охлаждаемой камеры для хранения полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

Производственная программа цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.

Режим работы цехов заготовочных и доготовочных предприятий.

Расчет численности работников производства и зала. Графики выхода на работу.

Технологический расчет и подбор оборудования.

Механическое оборудование. Подъёмно-транспортное оборудование.

Холодильное и тепловое оборудование.

Расчёт пищеварочных котлов, сковороды, фритюрниц, электроплит, пекарных и жарочных шкафов, кипятильников, кофеварок и пароварочных аппаратов.

Автоматы и полуавтоматы для приготовления кулинарных изделий, торговые автоматы, механизированные поточные линии. Вспомогательное и раздаточное оборудование.

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, хлебoreзки. Проектирование магазинов кулинарии, административно-бытовых, технических, подсобных помещений, вестибюльной группы. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.

Последовательность технологических расчетов предприятия в целом, каждого цеха, отдельных помещений. Расчет складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей и др. Определение общей площади проектируемого предприятия. Организации рабочих мест с учетом требований санитарно-гигиенических, НОТ, техники безопасности, охраны труда, принципов размещения оборудования.

Компьютерные технологии в расчетах.

Тема 10-11 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятия

Объемно-планировочные схемы отдельно стоящих зданий (одно- и многоэтажных) и применение этих схем для различных типов предприятий. Создание интерьера предприятия как одного из выразительных средств достижения полноценного объемно-планировочного решения предприятия.

Рациональное размещение оборудования в соответствии с характером, требованиями технологического процесса на предприятии. Составление общей схемы технологического процесса, определение функциональной взаимосвязи между отдельными группами помещений на проектируемом предприятии общественного питания.

Порядок размещения помещений, их функциональная связь с технологической схемой предприятия, обеспечивающей поточность технологических процессов, созданием благоприятных условий для работников и посетителей. Принципы размещения оборудования для обеспечения рационального использования помещений, оборудования с учетом требований производственной санитарии, техники безопасности. Допустимые расстояния между оборудованием, понятие о привязке оборудования. Примеры разных планировочных решений (рекомендованные учебником, типовые проекты) различных типов предприятий общественного питания.

Практические занятия

Содержание практических занятий – это выполнение технологических расчетов по проектированию предприятия общественного питания (пояснительная записка) и графической части (на миллиметровке (КОМПАС-3D v19) в масштабе 1:100; 1:50 или 1:25 –компоновочного решения цеха предприятия с привязкой оборудования).

По каждой теме занятия проводится опрос по теоретической и практической части. Занятия проводятся с целью отработки навыков проведения расчетов проектируемого предприятия питания, принятия объемно-планировочного его решения, компоновки отдельных цехов и помещений. По ходу практических занятий предусматривается разработка пояснительной записки и графической части проекта.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

1. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие /М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. – Краснодар: КубГУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035>

4.2. Список дополнительной литературы:

1. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. В. Плотников. — Кемерово : КеМГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156111>
2. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КеМГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320>
3. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. - 15-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 456 с. - ISBN 978-5-394-05171-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083273>
4. Озерова, Т. С. Проектирование предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти: ТГУ, 2018. — 51 с. — ISBN 978-5-8259-1203-5. — Текст : электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140026>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3- Перечень информационных ресурсов

| | | |
|---|--|---|
| 1 | Официальный сайт журнала "Общепит: бизнес и искусство " | https://panor.ru/magazines/obschepit-biznes-i-iskusstvo.html/promo |
| 2 | Университетская библиотека online | http://nsau.edu.ru/ |
| 3 | Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» | http://e.lanbook.com/ |
| 4 | Электронно-библиотечная система издательства «eLIBRARY» | http://elibrary.ru/defaultx.asp |
| 5 | Национальная Электронная библиотека (НЭБ) | http://нэб.рф/ |
| 6 | Справочное пособие к СНиП. Проектирование предприятий общественного питания. | https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294848/4294848889.htm |
| 7 | ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53394/index.php |
| 8 | СНиП 31-06-2009 "Общественные здания и сооружения" (утв. приказом Министерства регионального развития РФ от 1 сентября 2009 г. N 390 взамен СНиП 2.08.02-89) | http://base.garant.ru/6180507/ |

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Проектирование предприятий общественного питания (методические указания по выполнению курсового проекта) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: С.Л. Гаптар, Н.Г. Ворожейкина – Новосибирск, 2022.- 76 с.

2. Проектирование предприятий общественного питания (методические указания по выполнению лабораторных занятий и самостоятельной работы) /Новосиб. Гос. Аграр. Ун-т. Биолого-технолог. Фак; сост.: С.Л. Гаптар, Н.Г. Ворожейкина – Новосибирск, 2022.- 59 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 4 - Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

| № п/п | Наименование | Кол-во ключей | Тип лицензии или правообладатель |
|-------|---|---------------|-------------------------------------|
| | MS Windows 2007 | 14 | Microsoft |
| | MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint) | 14 | Microsoft |
| | Броузер Mozilla FireFox | 14 | Mozilla Public License |
| | Почтовый клиент Thunderbird | 14 | Mozilla Public License |
| | Файловый менеджер FreeCommande | 14 | Бесплатная |
| | «МультиМит Эксперт» | 20 | ООО «ФудСофт», info@multimeat.ru |
| | КОМПАС-3D v19 | 50 | ООО «АСКОН - Системы проектирования |

Таблица 5 - Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

| № п/п | Тип | Наименование | Примечание |
|-------|-------------|--|------------|
| 1 | Презентация | Расчет холодного цеха | 30 слайдов |
| 2 | Презентация | Расчет горячего цеха | 30 слайдов |
| 3 | Презентация | Расчет кондитерского цеха и помещений для мучных изделий | 13 слайдов |
| 4 | Презентация | Расчет складских помещений | 15 слайдов |
| 5 | Презентация | Расчет и проектирование моечных, сервизной, хлебoreзки | 8 слайдов |
| 6 | Презентация | Генплан | 12 слайдов |
| 7 | Презентация | Компоновка горячего и холодного цехов | 10 слайдов |
| 8 | Презентация | Сетка колонн. Продольный, поперечный разрезы | 9 слайдов |

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6- Перечень используемых помещений:

| № аудитории | Тип аудитории | Перечень оборудования |
|---|--|--|
| 3-317 | Учебная аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. | Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон |
| ЛСт-001 Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания | Аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций. | Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS (3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп (2 шт), 24 рабочих места. |
| 3-219 Компьютерный класс | Аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового | -ноутбук (для преподавателя); - переносной проектор (получается по заявке в деканате); - стационарные компьютеры для студентов (мони- |

| | | |
|--|---|--|
| | вого проектирования, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций. | тор, системный блок, мышь, клавиатура) в количестве 14 шт.; - маршрутизатор на 16 портов; - программное обеспечение. |
|--|---|--|

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая или традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

Пример оформления промежуточной аттестации по БРС:

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 4, лекций – 22/6 часов, практических занятий – 30/12 часа, самостоятельная работа – 92/126 часов, всего 144 часа.

Таблица 7 - Балльная структура оценки

| № п/п | Формы контроля: | Кол-во баллов |
|-------|--|---------------|
| 1. | Посещение практических занятий, лекций | 46/36 |
| 2. | Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов | 5/5 |
| 3. | Устный ответ на занятии | 41/36 |
| 4. | Написание и защита курсового проекта | 40/40 |
| 5. | Промежуточный контроль - зачет с оценкой/экзамен | 27/27 |
| | Всего: | 144 |

Экзамен выставляется студенту, если им в течение семестра набрано более 72 баллов.

Пример оформления промежуточной аттестации по традиционной системе:

Для аттестации студентов по дисциплине (модулю) используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «25» 05 2023 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от «28» августа 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой
(должность)



подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)



подпись

О.В. Лисиченок
ФИО

Заместитель директора по УВР очной
и заочной формам обучения
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « » 20 г.
№

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « » 20 г.
№

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.09 Проектирование предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.09 Проектирование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ):

1.ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств;

2.ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания;

3.ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, курсового проекта

Промежуточная форма контроля – экзамен