

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ
И ТОРГОВЛИ имени Михаила Туган-Барановского»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

Л.А.Омелянович

« 20 » 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Проектирование предприятий ресторанного хозяйства
(с использованием САПР)**

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего профессионального образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
(шифр и название направления подготовки)
общественного питания

Профиль (магистерская программа):
(название профиля)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
(название института, факультета)

Курс, форма обучения очная форма обучения – 2 курс
заочная форма обучения – 2 курс

Учебный год 2019 – 2020

**Донецк
2018**

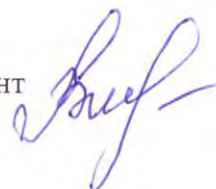
Рабочая программа

• Проектирование предприятий
ресторанного хозяйства (с использованием САПР) для студентов
(название учебной дисциплины)

направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»,
профиль

" 16 " 06 20 18 года. - 15 с.

Разработчик: Ветров Владимир Николаевич, канд. техн. наук, доцент



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации
производства продуктов питания

Протокол от « 16 » 06 2018 года № 17

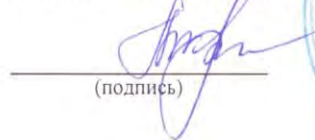
И.о. зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания


(подпись)

В.А. Антонова
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАННО:

И.о. декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

Л.В. Крылова
(фамилия и инициалы)



Одобрено учебно-методическим советом университета

Протокол от « 30 » 08 2018 года № 1

" " 30 2018 г.

Председатель


(подпись)

Л.А. Омелянович
(фамилия и инициалы)

© Ветров В.Н., 2018 г.

© ГО ВПО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2018 г.

1. Описание учебной дисциплины
«Проектирование предприятий ресторанного хозяйства
(с использованием САПР)»

Наименование показателей	Укрупненная группа, направление подготовки, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	Базовая учебная дисциплина М.1.В.12 Профессиональный цикл	
Модулей – 3		Год подготовки:	
Смысловых модулей – 3		2-й	2-й
Индивидуальное научно-исследовательское задание <u>курсовой проект</u> (название)		Семестр	
Общее количество часов – 72		3-й	3-й
Недельных часов для очной формы обучения: аудиторных – 1,5 самостоятельной работы студента – 2,5 Недельных часов для заочной формы обучения: аудиторных – 0,8 самостоятельной работы студента – 5,1	Программа высшего профессионального образования: магистратура	Лекции	
		9 час.	8 час.
		Практические, семинарские	
		18 час.	8 час.
		Лабораторные	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		45 час.	56 час.
		Индивидуальные задания:	
		-	-
		Вид контроля:	
		курсовой проект, экзамен	курсовой проект, экзамен

Примечание

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 27 : 45

для заочной формы обучения – 16 : 56

2. Цель и задание учебной дисциплины

«Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

Цель дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» – формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий общественного питания.

Задание: подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий ресторанного хозяйства, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций в заведениях ресторанного хозяйства.

3. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» относится к профессиональному циклу базовой М.1.В.12 части учебного плана по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина формирует базовые профессиональные знания, необходимые для проектирования новых и реконструкции действующих предприятий общественного питания (в том числе с использованием систем автоматизации проектных работ).

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Для освоения дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» студент должен иметь квалификацию «бакалавр» (или «специалист»), а также глубокие **знания** по дисциплине образовательной программы уровня «магистратура»: Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания, Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях.

Эффективное изучение данной дисциплины возможно при наличии **умений** и навыков: разработки технологии (технологических схем) производства полуфабрикатов и кулинарной продукции, организации производственных процессов в условиях предприятий общественного питания, организации обслуживания потребителей и реализации кулинарной продукции (в том числе через розничную торговлю), автоматизированного проектирования предприятий ресторанного хозяйства, работы с основными нормативными документами в области проектирования зданий предприятий общественного питания.

Такие умения и навыки частично приобретаются при освоении образовательной программы подготовки по Программам ВПО «бакалавриат» или «специалитет».

Дисциплина «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» является предшествующей для таких дисциплин, как: научные основы конструирования продуктов питания; технология специальных продуктов, диетология и диетотерапия, а также обеспечивает реализацию преддипломной практики и подготовку магистерской диссертации по Программе ВПО «магистратура».

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» студент должен обладать следующими **профессиональными компетенциями** (ПК):

- способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);
- способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);
- способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);
- способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

В результате изучения учебной дисциплины «Проектирования предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» студент должен

знать: теоретические основы проектирования предприятий ресторанного хозяйства; современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих предприятий ресторанного хозяйства на базе законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и задание на проектирование заведения ресторанного хозяйства; моделировать сервисно-производственные процессы предприятий ресторанного хозяйства и обеспечить их аппаратное оформление; разрабатывать пространственное решение заведения в соответствии с моделью его работы, нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть:

- методами определения основных технико-экономических показателей и выбора оптимальных технологических решений.
- разработкой объемно-планировочных решений предприятий ресторанного хозяйства.
- основными методами подбора оборудования и проектирования технологических линий

5. Программа учебной дисциплины

«Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства

Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства

Смысловой модуль 2. Моделирование производственного процесса

Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения

Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции

Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны

Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве средствами САПР

Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

6. Структура учебной дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1.												
Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства												
Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	7	1	2			6	14	2	2			10
<i>Итого по содержанию модулю 1.</i>	9	1	2			6	14	2	2			10
Смысловой модуль 2. Моделирование производственного процесса												
Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения	14	2	2			10	14	2	2			10
Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции	18	2	6			10	14	2	2			10
Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	14	2	4			10	10	-	-			10
<i>Итого по содержанию модулю 2.</i>	48	6	12			30	38	4	4			30
Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве средствами САПР												
Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	15	2	4			9	20	2	2			16
<i>Итого по содержанию модулю 3.</i>	15	2	4			9	20	2	2			16
Всего часов	72	9	18			45	72	8	8			56
Модуль 2.												
<i>Курсовой проект</i>												

7. Темы семинарских занятий

№ з/п	Название темы	Количество часов
1.	не запланировано	-

8. Темы практических занятий учебной дисциплины

«Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

N з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства			
1	Разработка производственной программы предприятий ресторанного хозяйства	2	2
Смысловой модуль 2. Моделирование производственного процесса			
2	Методологические подходы к определению площадей помещений для хранения продуктов	2	2
3	Обоснование количества и типов технологического оборудования предприятий ресторанного хозяйства	6	2
4	Разработка компоновочных решений производственных цехов	4	-
Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве средствами САПР			
5	Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	6	2
	Итого:	18	8

9. Темы лабораторных занятий

№ п/п	Название темы	Количество часов
1.	не запланировано	-

10. Самостоятельная работа учебной дисциплины

«Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

N з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства			
1	Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	6	10
Смысловой модуль 2. Моделирование производственного процесса			
2	Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения	10	10
3	Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции	10	10
4	Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	10	10
Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве средствами САПР			
5	Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	9	16
	Всего:	45	56

11. Индивидуальные задания учебной дисциплины

«Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

1. Исследование факторов, которые влияют на принципы формирования сети предприятий ресторанного хозяйства района (города, поселки).
2. Мониторинг рынка предприятий ресторанного хозяйства (школьного питания, студенческого питания, быстрого обслуживания, при промышленных предприятиях и так далее).
3. Исследование структурных изменений на рынке предприятий ресторанного хозяйства района (города, поселки).
4. Составить задание на проектирование заведения ресторанного хозяйства (по самостоятельному выбору студента).
5. Разработка технико-экономического обоснования проекта заведения ресторанного хозяйства согласно избранной концепции.
6. Научно-этнографическое исследование кулинарных особенностей национальной кухни (по самостоятельному выбору студента) и моделирования производственной программы заведения.
7. Разработка поэлементной структурно-технологической схемы и компоновка в пространстве технологических линий процесса принятия и хранения сырья.
8. Разработка поэлементной структурно-технологической схемы и компоновка в пространстве технологических линий процесса заготовочных цехов.
9. Разработка поэлементной структурно-технологической схемы и компоновка в пространстве технологических линий процесса горячего цеха.
10. Разработка поэлементной структурно-технологической схемы и компоновка в пространстве технологических линий процесса кондитерского цеха.
11. Разработка пространственной модели предприятий ресторанного хозяйства разных типов (согласно индивидуального задания).
12. Обоснование показателей и определение организационно технического уровня заведения ресторанного хозяйства (по самостоятельному выбору студент).

12. Методическое обеспечение

1. Ветров В.Н. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР) [Электронный ресурс] : метод. указания для практических занятий по дисциплине для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / В. Н. Ветров ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Ф-т ресторан.-гостинич. бизнеса, Каф. туризма . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Милохова, Т. А. Технологическое проектирование предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : метод. указ. по выполн. курсов. проекта на тему «Проектирование складских помещений» для студ. дн. и заоч. формы обучен. факультета питания спец. 8.091711 и 7.091711 / Т. А. Милохова ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Ветров В.Н. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР): метод. указания для практических занятий по дисциплине для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / В. Н. Ветров ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и

- торговли им. Михаила Туган-Барановского", Ф-т ресторан.-гостинич. бизнеса, Каф. туризма . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ. .
4. Ветров, В. Н. Компьютерное моделирование заведений ресторанного хозяйства [Текст] : метод. указания для подгот. к практ. занятию и самостоят. изучения темы "Проектирование адм. бытовых и технич. помещений" для студентов специальности "Технологии в ресторанном хоз-ве" / В. Н. Ветров ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . — 18 с.
 5. Ветров, В. Н. Компьютерное моделирование заведений ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : метод. указ. для подгот. к практич. занятию и самост. изучен. темы «Проектир. админ., бытовых и технич. помещений» для студ. спец. «Технологии в ресторан. хозяйстве» / В. Н. Ветров ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
 6. Контрольные вопросы по курсу.
 7. Тестовые задания для проведения текущего модульного контроля по дисциплине.
 8. Пакет индивидуальных заданий.
 9. Мультимедийные презентации по курсу (10 шт.).

13. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

13.1. Методы обучения

- учебные занятия — лекции, практические занятия
- выполнение индивидуальных заданий (курсового проекта)
- решение практических заданий.

13.2. Методы контроля

- текущий модельный контроль: устный опрос, блиц-опрос, тестирование по содержательным модулям,
- итоговый контроль — защита курсового проекта, экзамен.

13.3. Программа экзамена по дисциплине «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

1. Организация проектирования: порядок разработки, согласования и утверждения проектной документации.
2. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию группы помещений для приема и хранения продуктов.
3. Состав и содержание проекта предприятия ресторанного хозяйства. Стадии проектирования.
4. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию заготовочных цехов.
5. Характеристика основной нормативной документации для проектирования предприятий ресторанного хозяйства. Виды проектов.
6. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию цехов по доведению до готовности полуфабрикатов разной степени готовности (доготовочных цехов).
7. Производственная программа как основа проектирования, методика ее определения в

зависимости от концепции предприятия питания.

8. Общие принципы размещения оборудования в производственных помещениях, мероприятия по автоматизации ресторанного хозяйства. Характеристика монтажных схем привязок технологического оборудования.
9. Современные направления информационного и компьютерного обеспечения проектирования технологических процессов в заведениях ресторанного хозяйства.
10. Методологические подходы к определению площади помещения цеха; обеспечение рациональной компоновки рабочих мест. Принципы рационального размещения производственного оборудования.
11. Особенности проектирования, определения мощности, режима работы и отдельных планировочных элементов заведения ресторанного хозяйства при гостинице.
12. Функциональные факторы в проектировании. Технологические принципы взаимосвязи функциональных групп помещений заготовочных и доготовочных предприятий.
13. Техничко-экономическое обоснование проекта заведений ресторанного хозяйства, его структура, содержание и значение.
14. Особенности проектирования, определения отдельных планировочных элементов и оборудования помещений для потребителей.
15. Состав и зонирование помещений за функциональным назначением, объемно-планировочная взаимосвязь зон здания заведения ресторанного хозяйства в соответствии с требованиями технологического процесса.
16. Системы автоматизации проектирования (САПР). Использование компьютерных технологий при решении проектных задач.
17. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Законодательная и нормативная база проектирования.
18. Монтажная привязка технологического оборудования (последовательность и принципы выполнения чертежей монтажной привязки).
19. Характеристика алгоритма и принципов разработки объемно-планировочных решений предприятия питания. Характеристика основных архитектурно-планировочных схем здания предприятий.
20. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий ресторанного хозяйства.
21. Требования относительно проектирования складских помещений. Алгоритм и методология расчета и подбора, принципы рационального размещения складского оборудования.
22. Алгоритм и методология расчета и подбора механического технологического оборудования.
23. Алгоритм и методология расчета и подбора холодильного технологического оборудования.
24. Алгоритм и методология расчета и подбора теплового технологического оборудования.
25. Алгоритм и методология расчета и подбора немеханического (вспомогательного) технологического оборудования.

13.4. Тематика курсовых проектов по дисциплине

«Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

1. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего цеха) городского (или специализированного) ресторана (в т.ч.: рестораны с реализацией комплексных обедов, с обслуживанием по методу «Free flow» и т.п.) с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
2. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего цеха) таверны (или трактира) с использованием средств

автоматизации проектных расчетных и графических материалов

3. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего цеха) ресторана при авто- (или: железнодорожном вокзале, аэровокзале) с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
4. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего цеха) общедоступной (или специализированной столовой: диетической, вегетарианской, и т.п.) столовой с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
5. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего цеха) столовой при учебном учреждении (общеобразовательной школе, профессионально-техническом училище, техникуме, колледже, высшем учебном заведении и т.п.) или при производственном предприятии с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
6. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего цеха) кафе общего типа или специализированного кафе (кафе: молодежное, кондитерская, молочная, мороженое, пекарня и т.п.) с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
7. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего цеха) стилизованного кафе (концептуальное кафе в стиле: хай-тек, фьюжн, лофт, эко, космо, арт-деко, техно и т.п.) с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
8. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, овощного, холодного, горячего цеха) закусочной общего типа или специализированной закусочной (шашлычная, пиццерия, бульонная и т.п.) с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
9. Проект специализированного мучного цеха по производству мучных полуфабрикатов и изделий с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
10. Проект специализированного овощного цеха по производству овощных полуфабрикатов с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
11. Проект специализированного мясного (или рыбного) цеха по производству мясных (или рыбных) полуфабрикатов с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
12. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, овощного, горячего цеха) комплекса предприятий быстрого обслуживания с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов
13. Проект складских помещений (или: доготовочного, мясо-рыбного, овощного, горячего цеха) фуд-корта при торгово-развлекательном комплексе с использованием средств автоматизации проектных расчетных и графических материалов

14. Распределение баллов, получаемых студентами

Текущее тестирование и самостоятельная работа					Экзамен
Смысловый модуль I	Смысловый модуль II		Смысловый модуль III	Сумма баллов	
T1	T2	T3	T4	T5	40
5	10	10	5	10	

T1, – темы смыслового модуля 1

T2... T4 - темы смыслового модуля 2

T5 - темы смыслового модуля 3

Пояснительная записка	Графическая часть	Защита курсового проекта	Сумма в баллах
до 40 баллов	до 20 баллов	до 40 баллов	100

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сума баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90 - 100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80 - 89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством неточностей (до 10 %)
C	75 - 79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством неточностей (до 15 %)
D	70 - 74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60 - 69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35 - 59	«Неудовлетворительно» (3)	с возможностью повторной аттестации
F	0 - 34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. Рекомендованная литература

Основная:

1. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина – М.: КолосС, 2006. – 247 с.
2. Проектирование предприятий общественного питания. Учебное пособие / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288с.
3. Ветров, В. Н. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : консп. лекц. для студ. оч. и заоч. форм обучения направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация обществен. питания» / В. Н. Ветров ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ГО ВПО "ДонНУЭТ".

Дополнительная:

1. Дипломное проектирование предприятий общественного питания / [Л.З. Шильман и др.] – Саратов: Сарат.гос.агр.ун-т им. Н.И.Вавилова, 2001. – 368 с.
2. Лименец А.И. Справочник технолога общественного питания / Лименец А.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М. – М.: Колос, 2000. – 416 с.
3. Практическое пособие по выполнению магистерской диссертации [Текст] : для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" (профиль "Технологии в рестор. хоз-ве") / М-во образования и науки ДНР , ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в рестор. хоз-ве ; [сост. А. Ф. Коршунова, В. Н. Ветров] . — Донецк, 2017 . — 36 с.
4. Коник, Н.В. Организация и проектирование предприятий торговли: Учебное пособие / Н.В. Коник. – М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. – 304 с.

5. Гулак, Л.И. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий / Л.И. Гулак, И.Н. Матющенко, А.М. Гавриленков. – СПб.: Проспект Науки, 2009. 400с.
6. Коршунова, А. Ф. Методические указания по выполнению дипломных проектов [Текст] : для студентов всех форм обучения направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" специализации "Технологии в ресторан. хоз-ве" образоват. уровень "бакалавр" / [А. Ф. Коршунова, В. Н. Ветров] ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ГО ВПО "ДонНУЭТ", 2016 . — 26 с.
7. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: Учебник / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288с.
8. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник / Л. И. Сорокина, Н. Ф. Тычинина, Е. А. Абрамова. — М.: Ресторанные ведомости, 2004. — 247 с
9. Дипломное проектирование предприятий общественного питания / [Л.З. Шильман и др.] – Саратов: Саратов.гос.агр.ун-т им. Н.И.Вавилова, 2001. – 368 с.

Электронные ресурсы:

1. Ветров, В. Н. Практическое пособие [Электронный ресурс] : по разработке организационно-технологической части дипломного проекта ОУ "бакалавриат" для студ. направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация обществ. питания" / В. Н. Ветров, Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ГО ВПО "ДонНУЭТ".
2. Ветров, В. Н. Компьютерное моделирование предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : опорный конспект лекций для студ. спец. 7.05170113 "Технол. в ресторан. хоз-ве" дн. и заоч. формы обучения / В. Н. Ветров ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. техн. ун-т, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2013 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

16. Информационные ресурсы

1. Соломонова Л. В. Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Л. В. Соломонова // Молодой ученый. — 2011. — №11. Т.1. — С. 161-164. Режим доступа к журналу: <http://www.moluch.ru/archive/34/3902>
2. Котов С. От чертежа к модели: технологии быстрого прототипирования и их воплощение в реальные устройства [Электронный ресурс] / С. Котов // Журнал "КПД" № 1' – 2007. – С. 32-36. Режим доступа к журналу: <http://cad.in.ua/index.php>
3. Проектирование ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа к журналу: <http://pt-center.com.ua/page/44/>

17. Материально-техническое обеспечение дисциплины

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используется: мультимедийные средства (проекторы, ноутбуки); компьютерные рабочие места; наборы слайдов расположенные в ауд. 3331 (а,б), 7308, 7309.

18. Кадровое обеспечение учебной дисциплины

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Ветров Владимир Николаевич	Доцент	Донецкий государственный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2002, специальность: «Технология питания», квалификация: «Инженер-технолог»	Кандидат технических наук, 05.18.16 - технология пищевой продукции, доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве, тема диссертации «Технология молочно-белковых полуфабрикатов из пахты для структурированной десертной продукции»	ДонНУЭТ (ФДПО), свидетельство о повышении квалификации по курсу «Администрирование модуля «Деканат» системы Moodle», 12СПК 997460, 2014г.,

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания

**Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»**

**ВЫПИСКА
из протокола заседания кафедры
технологии и организации производства продуктов питания**

№ 27

от 18.06.2018 г.

Присутствующие:

Антонова В.А.
Дятлов В.В.
Ветров В.Н.
Левченко М.Н.
Османова Ю.В.
Боровков С.А.
Карелова Л.Б.

Милохова Т.А.
Кравченко Н.В.
Лёвкина В.Е.
Галушко Л.А.
Гета А.С.
Чёрный-Швец Л.В.

Отсутствующие:

Иващенко М.В.

Отпуск

ПОВЕСТКА ДНЯ

О рекомендации к использованию в учебном процессе учебное пособие Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова, Г.М. Ястина- М.:КолосС,2006.-247с. по дисциплине «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Слушали:

- О рекомендации к использованию в учебном процессе учебное пособие Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова, Г.М. Ястина- М.:КолосС,2006.-247с. по дисциплине «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Постановили:

Утвердить на заседании кафедры и рекомендовать к рассмотрению учебное пособие Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова, Г.М. Ястина- М.:КолосС,2006.-247с. по дисциплине «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

И.о. зав. кафедрой технологии
и организации производства
продуктов питания



В.А. Антонова

Секретарь



Л.В. Чёрный-Швец