Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8fce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
“25” 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.21. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	нет (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой,

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от "24" 02.2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ К.А.Антошина_____
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В.Кощавка_____
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата "24" 02.2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "25" 03. 2026 года № 8

Председатель _____ Л.В. Крылова____
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Милохова Т.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>Заочная/очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">(формируемая участниками образовательных отношений)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="4">Профиль:
нет</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й, 8-й</td><td>7-й, 8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2; 2
самостоятельной работы обучающегося – 3; 3</td><td rowspan="11">Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.; 10 час.</td><td>6 час.; 4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.; 20 час</td><td>4 час.; 6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>__ час.</td><td>__ час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>24,95 час;
8,1 час.</td><td>94,85 час.;
10,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>3ТМК, КП</td><td>3 ТМК, КП</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>Зачет; экзамен</td><td>Зачет; экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 36/24,95; 30 / 8,1
для заочной формы обучения – 10 / 94,85; 10/10,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

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 ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.21 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Необходимыми требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям академических бакалавров при освоении данной дисциплины и приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин являются:

- владение организационными принципами проектирования предприятий ресторанного хозяйства;
- умение правильно моделировать производственные процессы;
- иметь представления при разработке объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства, Организация производства на предприятиях питания, Организация обслуживания на предприятиях питания.

Дисциплина является основополагающей при выполнении выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3$_{ПК-8}$ Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий

В результате изучения дисциплины обучающийся 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 аппаратурное оформление; разрабатывать пространственное решение заведения в соответствии с моделью его работы,

нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 1. Общие положения и формирования системы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Методология проектирования заведений ресторанного хозяйства.

Тема 3. Система автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.

Смысловой модуль 2. Организационно-технологические основы проектирования функциональных групп помещений.

Тема 4. Проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.

Тема 5. Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений.

Тема 6. Проектирование помещений для потребителей, управленческо-организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования предприятия

Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве

Тема 7. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 1. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства												
Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства												
Тема 1. Общие положения и формирования системы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.	10	2	4			4	7,85	1	-			6,85
Тема 2. Методология проектирования заведений ресторанного хозяйства.	10	2	4			4	11	1	-			10
Тема 3. Система автоматизированного	10	2	4			4	11	1	-			10

проектирования предприятий общественного питания.												
Итого по смысловому модулю 1	***30***	***6***	***12***			***12***	***29,85***	***3***	***-***			***26,85***
Смысловой модуль 2. Организационно-технологические основы проектирования функциональных групп помещений.												
Тема 4. Проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.	14,95	4	6			4,95	27	1	2			24
Тема 5. Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений.	14	4	6			4	24	1	1			22
Тема 6. Проектирование помещений для потребителей, управленческо-организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования предприятия	12	2	6			4	24	1	1			22
Итого по смысловому модулю 2	***40,95***	***10***	***18***			***12,95***	***75***	***3***	***4***			***68***
Всего по смысловым модулям	***70,95***	***16***	***30***			***24,95***	***104,85***	***6***	***4***			***94,85***

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия; 4. инд – индивидуальные задания; 5. СР – самостоятельная работа.

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 2. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства												
Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве												
Тема 7. Разработка объемно-планировочных и компоновочных	38,1	10	20			8,1		6	6			10,7

решений предприятий ресторанного хозяйства												
Итого по смысловому модулю 3	***38,1***	**10**	**20**			**8,1**	***22,7***	**6**	**6**			**10,7**
Всего по двум смысловым модулям	***109,05***	**26**	**50**			**33,05**	***127,55***	**12**	**10**			**105,55**
Катт	***3,3***				***3,3***		***1,8***				***1,8***	
ИК	***2***				***2***		***2***				***2***	
КЭ	***2***				***2***		***2***				***2***	
Каттэк	***0,65***				***0,65***		***0,65***				***0,65***	
Контроль	***27***				***27***		***10***				***10***	
Всего часов:	**144**	**26**	**50**		**34,95**	**33,05**	**144**	**12**	**10**		**16,45**	**105,55**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Модуль 1

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	**Тема 1.** Общие положения и формирования системы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.	4	
2	**Тема 2.** Методология проектирования заведений ресторанного хозяйства.	4	
3	**Тема 3.** Система автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.	4	
4	**Тема 4.** Проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.	6	2
5	**Тема 5.** Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений.	6	1
6	**Тема 6.** Проектирование помещений для потребителей, управленческо-организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования предприятия	6	1
Всего:		18	4

Модуль 2

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	**Тема 7**. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	20	6
Всего:		20	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Модуль 1

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	**Тема 1.** Общие положения и формирования системы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.	4	6,85
2	**Тема 2.** Методология проектирования заведений ресторанного хозяйства.	4	10
3	**Тема 3.** Система автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.	4	10
4	**Тема 4.** Проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.	4,95	24
5	**Тема 5.** Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений.	4	22
6	**Тема 6.** Проектирование помещений для потребителей, управленческо-организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования предприятия	4	22
Всего:		24,95	94,85

Модуль 2

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	**Тема 7**. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	8,1	10,7
Всего:		8,1	10,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Зачет

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - индивидуальная самостоятельная работа (тема в соответствии с предложенным вариантом) - практическая работа	30 2	30 14
- текущий модульный контроль ТМК №1 ТМК№2	 24 32	56

Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине по заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
практическая работа	2	6
- тестирование		64
ТМК №1	29	
ТМК №2	37	
- самостоятельная работа	30	30
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Экзамен

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 7)	3	12
- тестирование (темы 7)	2	10
- контрольная работа (ТМК 1, 2, 3, включено в темы 1,4,5,6,7)	6	18
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине по заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-7)	4	20
- тестирование (темы 7)	4	20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию группы помещений для приема и хранения продуктов.
2. Привести алгоритм расчета немеханического оборудования (производственных столов и производстенных ванн).
3. Привести алгоритм расчета и подбора жарочных шкафов для горячего цеха.
4. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию заготовочных цехов.
5. Привести алгоритм расчета холодильного оборудования (по массе, а также по объему хранящихся продуктов).
6. Привести методологию расчета и подбора пищеварочного котла для приготовления бульонов.

7. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию цехов по доведению до готовности полуфабрикатов разной степени готовности (доготовочных цехов)
8. Привести алгоритм расчета количества производственных работников (списочной и явочной численности по нормам времени и нормам выработки).
9. Методология и алгоритм расчета раздаточного оборудования (длина фронта раздачи и количества раздаточного оборудования).
10. Общие принципы размещения оборудования в производственных помещениях, мероприятия по автоматизации технологических процессов. Характеристика монтажных схем привязок технологического оборудования.
11. Привести алгоритм расчета и подбора специализированного теплового оборудования (кипятильники, кофеварки).
12. Методология и организм расчета и подбора складского оборудования, определение площади складских помещений.
13. Методологические подходы к определению площади помещения цеха; обеспечение рациональной компоновки рабочих мест. Принципы рационального размещения производственного оборудования. Общая характеристика архитектурно-планировочных схем при разработке объемно-планировочных решений.
14. Привести алгоритм расчета и подбора настольной фритюрницы и плиты электрической.
15. Методология расчета и подбора холодильного оборудования для хранения холодных блюд.
16. Функциональные факторы в проектировании. Технологические принципы взаимосвязи функциональных групп помещений в заготовочных и доготовочных предприятиях. Характеристика требований к проектированию административной, бытовой и технической групп помещений предприятия питания.
17. Привести алгоритм расчета и подбора фритюрницы и стола производственного под фритюрницу.
18. Методология и алгоритм расчета подбора складского оборудования, определение площади складских помещений.
19. Особенности проектирования состав и принципы организации отдельных планировочных элементов и оборудования помещений для потребителей.
20. Привести алгоритм расчета количества производственных работников (списочной и явочной численности).
21. Методология расчета и подбора котлов для варки бульонов, первых и вторых блюд (в т.ч. соусов и гарниров)

Вопросы для подготовки к экзамену:

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. Технико-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.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		**Сума в баллах**
Смысловой модуль №1	**Смысловой модуль №2**	
Т1,2,3	**Т4,5,6**	100
50	50	

Экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл	**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сума в баллах**
Смысловой модуль №3			
Т7	40	60	100
40			

Примечание. Т1, Т2, ... Т5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовая работа

Пояснительная записка, балл	**Иллюстративная часть, балл**	**Защита проекта (работы), балл**	**Сумма, балл**
40	20	40	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 286 c. — ISBN 978-5-4377-0001-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40885.html

2. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Ч. 1. : учеб. пособие для студ., обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», всех форм обучения / сост. Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-технолог. ф-т, Каф. технологи. - Хабаровск, 2016. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Ч. 2. : учеб. пособие для студ. всех форм обучения, обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», / сост. Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-технолог. ф-т, Каф. технологи. - Хабаровск, 2018. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 456 c. — ISBN 978-5-394-02471-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85263.html

2. Гулак, Л. И. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий : учебное пособие / Л. И. Гулак. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. — 400 c. — ISBN 978-5-903090-27-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/80072.html

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 416 c. — ISBN 978-5-394-03385-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html

4. Вахрушева, Л. А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие по выпол. курс. проекта для студ., обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», всех форм обучения (прикладной и академический бакалавриат) / Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; Ми-во науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-техн. ф-т; Каф. техн. продуктов общ. питания. - Хабаровск, 2019. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Милохова, Т. А. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] :

метод. указания для выпол. курсового проекта на тему: «Проектирование мясо-рыбного цеха» для студ. оч. и заоч. формы обучения, направ. подгот. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОП «бакалавриат» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. техн. и организации пр-ва продуктов питания им. Коршуновой А.Ф. - Донецк : ДонНУЭТ, 2019. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
6. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства: Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://distant.donnuet.education/

Электронные 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/

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основномуместу работы,на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о повышении квалификации №770400523955 от 08.12.2021г. «Технико-технологические решения индустрии питания», 16 часов. ФГБОУВО .Московский государственный университет пищевых производств» 2. Удостоверение о ПК № 770400523952, 08.12.2021 Технико-технологические решения индустрии питания. 16 часов. ФГБОУВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва 3. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 4. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего

				образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 6. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в образовательной среде. 36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк 7. Сертификат № 0011 образовательный курс «Санитария на пищевом производстве» 20.02.2025г. ООО «Стар качество» г. Москва.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.21. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(Профиль: нет)

Трудоемкость дисциплины: 4 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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 аппаратурное оформление; разрабатывать пространственное решение заведения в соответствии с моделью его работы, нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3$_{ПК-8}$ Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий

Наименование смысловых модулей и тем у дисциплины

Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 1. Общие положения и формирования системы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Методология проектирования заведений ресторанного хозяйства.

Тема 3. Система автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.

Смысловой модуль 2. Организационно-технологические основы проектирования функциональных групп помещений.

Тема 4. Проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.

Тема 5. Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений.

Тема 6. Проектирование помещений для потребителей, управленческо-организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования предприятия

Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве

Тема 7. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Милохова Т.А., к.т.н. _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д.э.н., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*