

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:47:19
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

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



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической
работе Л.В. Крылова

26 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.21. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА**

(название учебной дисциплины)

Угруппированная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование)

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

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

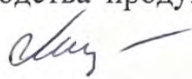
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025г. - для заочной формы обучения.

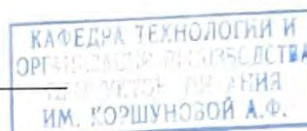
Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ТОППП имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от "03" 02. 2025 года № 19

Заведующий кафедрой

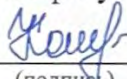

(подпись)

К.А.Антошина
(фамилия и инициалы)



СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

И.В.Кошавка
(фамилия и инициалы)

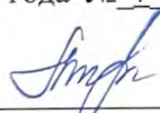


Дата "26" 02. 2025 года

ОДОБРЕНО

Одобрено Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "26"02. 2025 года № 7

Проректор по учебно-методической работе


(подпись)

Л.В. Крылова

©Милохова Т.А., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 4	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	(формируемая участниками образовательных отношений)	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей – 2	Профиль: нет	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		4-й	5-й
Общее количество часов – 144		Семестр	
		7-й, 8-й	7-й, 8-й
		Лекции	
		16 час.; 10 час.	6 час.; 4 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; 2 самостоятельной работы обучающегося – 3; 3	Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		30 час.; 20 час	4 час.; 6 час.
		Лабораторные занятия	
		час.	час.
		Самостоятельная работа	
		24,95 час; 8,1 час.	94,85 час.; 10,7 час.
		Индивидуальные задания:	
		3ТМК, КП	3 ТМК, КП
		Форма контроля	
Зачет; экзамен		Зачет; экзамен	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

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

Задачи учебной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

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

Учебная дисциплина является основополагающей при выполнении выпускной квалификационной работы.

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

В результате освоения изучения учебной 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 учебной 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 аппаратное 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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						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 проектирования	10	2	4			4	11	1	-			10

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 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 решений	38,1	10	20			8,1		6	6			10,7

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. инд – индивидуальные задания; 5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Модуль 1

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	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 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 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 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 учебной 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Тематика курсовых проектов:

1. Проект холодного цеха ресторана национальной кухни с баром.
2. Проект горячего цеха ресторана при гостинице с баром.
3. Проект складских помещений ресторана концептуальной кухни с баром.
4. Проект доготовочного цеха ресторана общего типа с баром.
5. Проект холодного цеха ресторана при развлекательном центре с баром.
6. Проект мясо-рыбного цеха кафе общего типа с предприятием быстрого обслуживания.
7. Проект кондитерского цеха кафе-кондитерская с баром.
8. Проект мучного цеха кафе национальной кухни с баром.
9. Проект десертного цеха детского кафе с баром.
10. Проект холодного цеха молодежного кафе с баром.
11. Проект горячего цеха стилизованного кафе с баром.
12. Проект доготовочного цеха стилизованного ресторана с баром.
13. Проект складских помещений общедоступной столовой с предприятием быстрого обслуживания.
14. Проект овощного цеха диетической столовой с предприятием быстрого обслуживания.
15. Проект мясо-рыбного цеха столовой при промышленном предприятии с магазином по реализации полуфабрикатов.
16. Проект горячего цеха столовой при учебных заведениях с баром.
17. Проект мучного цеха специализированной закусочной с предприятием быстрого обслуживания.
18. Проект заготовочных цехов по производству полуфабрикатов и магазином по реализации полуфабрикатов.
19. Проект складских помещений и доготовочного цеха комплекса предприятий быстрого обслуживания.

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства

1. Производственной программой разных типов предприятий ресторанного хозяйства (с полным и неполным производственным циклом) является?
2. Проект, который разрабатывается для одноразового строительства предприятия ресторанного хозяйства в определенном районе с учетом всех установленных требований называют?
3. Согласно нормативу развития сети ресторанного хозяйства при предприятиях и заведениях количество мест в предприятиях питания при производственных предприятиях непроизводственных отраслей: здравоохранения, культура, финансы (на 1000 работников в максимальное изменение), составляет?
4. Сколько необходимо мест в школьной столовой, если в школе учится 500 учеников?
5. Количество мест диетического питания в предприятии питания проектного института с общим количеством сотрудников 250 лиц должна составлять?
6. В столовых с постоянным контингентом потребителей: санаториях, домах отдыха, туристических комплексах, а также для организации питания участников конференций, туристов, используют следующий вид меню?
7. Общее количество мест предприятий питания, расположенных на территории высшего учебного заведения, при расчетной численности студентов дневного отделения 600 лиц, составляет?
8. К какой группе относятся помещения заведующего производством на доготовочных предприятиях?
9. В диетических столовых, диетических отделениях столовых при промышленных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, санаториях и домах отдыха, применяют следующий вид меню?
10. К группе помещений для приема и хранения продуктов доготовочных предприятий не входит?

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

1. Какое из перечисленных складских помещений со специальным охлаждением не предусматривается в предприятии, которое работает с полным производственным циклом?
2. Охлаждаемые складские помещения необходимо проектировать единым блоком, которые совмещаются не отапливаемый тамбуром, глубиной не меньше?
3. Под каким из ниже приведенных помещений не допускается проектировать стационарные охлаждаемые камеры?
4. Какой из перечисленных ниже видов немеханического оборудования не проектируется в складских помещениях доготовочных заведений ресторанного хозяйства?
5. Ширина основного прохода между складским оборудованием в заведении ресторанного хозяйства вместимостью больше 200 мест должна составлять не меньше?
6. Какую из перечисленных функциональных технологических зон не предусматривают в овощном цехе заведения ресторанного хозяйства?
7. В горячем цехе заведения ресторанного хозяйства небольшой вместимости предусматривают технологические зоны?
8. Оптимальное соотношение сторон заготовочных производственных помещений в плане составляет?
9. Ширина производственных проходов в цехах из первобытной механической обработки сырья между линиями вспомогательного оборудования при двустороннем размещении рабочих мест принимается не меньше?
10. Площадь гардероба для верхней одежды потребителей в ресторанах и кафе определяется из расчета?

Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве

1. Задача. На основании по элементной структурно-технологической схемы разработать компоновочное решение охлаждаемой группы складских помещений предприятия питания: Предприятие работает на сырье.

Исходные данные:

Наименование складского оборудования	Тип, марка	Габаритные размеры, мм			Кол-во, шт
		длина	ширина	высота	
Камера для хранения мяса и рыбы					
Подтоварник металлический	ПТ-1	1470	840	280	2
Стеллаж стационарный	СПС-2	1050	840	280	2
Камера для хранения молочно-жировых продуктов и гастрономических товаров					
Подтоварник металлический	ПТ-2	1050	840	280	3
Стеллаж стационарный	СПС-1	1470	840	2200	1
Камера для хранения фруктов, зелени, напитков					
Подтоварник металлический	ПТ-2	1050	840	280	3
Стеллаж стационарный	СПС-2	1050	840	2200	1
Стеллаж стационарный	СПС-1	1470	840	2200	1

Исходные данные: - высота этажа -3600мм;

- толщина несущей стены -510мм;

- толщина стен холодильного блока -380мм;

- толщина перегородок -100мм

2 Задача. На основании по элементной структурно-технологической схемы разработать компоновочное решение овощного цеха.

Исходные данные:

Наименование складского оборудования	Тип, марка	Габаритные размеры, мм			Кол-во, шт
		длина	ширина	высота	
Машина для очистки карто-феля	МОК-125	530	380	835	1
Овощерезка	МРО-50-200	530	335	460	1
Стол доочистки картофеля	СПК	840	840	860	1
Стол для доочистки лука	СПЛ	840	840	860	1
Ванна производственная	ВМ-1	840	840	860	2
Стол производственный	СПСМ-3	1260	840	860	1
Подтоварник металлический	ПТ-2	1050	840	860	1
Стеллаж передвижной	СПП	1198	630	2000	1
Раковина для рук		400	300	280	1

3. Задача: На основании поэлементной структурно технологической схемы разработать компоновочное решение доготовочного цеха.

Исходные данные:

Наименование оборудования	Тип марка	Габаритные размеры, мм			Количество шт
		длина	ширина	высота	
Шкаф холодильный	ШХ-0,56	1150	900	1900	1
Машина кухонная	КК Stepan	610	480	320	1

Ванна производственная	ВМ-1	630	840	860	3
Стол производственный	СПСМ-1	1050	840	860	1
Стол производственный	СПСМ-3	1260	840	860	2
Подтоварник металлический	ПТ-2	1050	840	280	1
Стеллаж передвижной	СП-125	600	400	1500	1
Раковина для рук		400	300	280	1

- высота этажа -3600мм;
- толщина несущей стены -510мм;
- толщина перегородок -100мм

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Система оценивания по учебной 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)	30	30
- практическая работа	2	14
- текущий модульный контроль		56
ТМК №1	24	
ТМК №2	32	
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на 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	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Экзамен

Система оценивания по учебной 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 учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на 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 производственных 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 алгоритм 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. 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. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		Сума в баллах
Смысловой модуль №1	Смысловой модуль №2	
T1,2,3	T4,5,6	100
50	50	

Экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл	Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сума в баллах
Смысловой модуль №3			
T7	40	60	100
40			

Примечание. T1, T2, ... T5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовая работа

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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. 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 с. — 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 с. — 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 с. — 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 с. — 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/>

15. 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; 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.
--	--	--	--	--