**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

---

Меркуло в Павел Алексан дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=г. Орел, T=Директор Института-филиала на период полномочий и.о. ректора, O="ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", OU="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", SNILS=04952216008, ИНН=ТСО04464423, E=mfpvnl.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей усиленной подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
23.12.2024г протокол № 7

# ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

**Инновационный сервис в индустрии гостеприимства**
*(наименование образовательной программы)*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,**
**реализуемой без применения электронного (онлайн) курса**

**Б1.В.06 Проектирование и реконструкция предприятий питания**
*(код и наименование РПД)*

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**
*(код, наименование направления подготовки/специальности)*

Очная
*(формы обучения)*

Год набора - 2025

**Автор(ы)-составитель(и):**

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
*(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)*

РПД Б1.В.06 Проектирование и реконструкция предприятий питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол №7 от 23.12. 2024 года

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы**

1.1. Дисциплина Б1.В.06 Проектирование и реконструкция предприятий питания обеспечивает овладение следующими компетенциями:

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код компонента компетенции | Наименование компонента компетенции |
|---|---|---|---|
| ПК-4 | Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства кулинарной продукции | ПК-4.1 | Способен анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий |
| | | ПК-4.2 | Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| | | ПК-4.3 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |

**1.2.** В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

| ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия | Код компонента компетенции | Результаты обучения |
|---|---|---|
| Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-4.1 | на уровне знаний – знает информацию в области проектных технологий |
| | | на уровне умений – способен анализировать информацию в области проектных технологий |
| | | на уровне навыков – имеет навыки систематизировать информацию в области проектных технологий |
| | ПК-4.2 | на уровне знаний – знает основные этапы технологической компоновки, проектирования и реконструкции предприятий питания |
| | | на уровне умений - умеет проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций |
| | | на уровне навыков - владеть навыками подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| | ПК-4.3 | на уровне знаний – знает системы |

| | | |
|---|---|---|
| | | автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| | | на уровне умений - умеет использовать информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| | | на уровне навыков - владеет навыками использования систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий для проектирования предприятий питания |

**2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО**

Общий объем дисциплины Проектирование и реконструкция предприятий питания составляет 3 зачетные единицы, что соответствует 108 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 54 часа: 18 ч лекций, 36 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 54 час; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 часа; контроль – 4 часа, форма контроля –зачет.

Дисциплина входит в часть образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

**3. Содержание и структура дисциплины**

**3.1. Структура дисциплины**

***Очная форма обучения***

| № п/п | Наименование тем и/или разделов | Объем дисциплины (модуля), час. | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | СРО | |
| | | | Л/ДОТ | ЛР/ДОТ | ПЗ/ДОТ | КСР | | |
| Тема 1 | Тема 1. Характеристика этапов формирования технического задания и технико-экономического обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания | 52 | 8/- | | 18/- | | 26 | Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам |
| Тема 2 | Тема 2. Выполнение работ по реализации проектов | 56 | 10/- | | 18/- | | 28 | Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | строительства и реконструкции предприятий питания | | | | | | | работам, выполнение расчетно-графической работы |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | | зачет (з) |
| **Всего:** | | 108 | 18 | | 36 | | 54 | |

***Заочная форма обучения***

| **№ п/п** | **Наименование тем и/или разделов** | **Объем дисциплины (модуля), час.** | | | | | | **Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Всего** | **Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий** | | | | СРО | |
| | | | **Л/ДОТ** | **ЛР/ДОТ** | **ПЗ/ДОТ** | **КСР** | | |
| Тема 1 | Тема 1. Характеристика этапов формирования технического задания и технико-экономического обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания | 48 | 2/- | | 2/- | | 44 | Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам |
| Тема 2 | Тема 2. Выполнение работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания | 56 | 2/- | | 4/- | | 50 | Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение расчетно-графической работы |
| Промежуточная аттестация | | 4 | | | | | | Зачет (з) |
| **Всего:** | | 108 | 4 | | 6 | | 94 | 4 |

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

*Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д), формы промежуточной аттестации: зачет (З)*

**3.2. Содержание дисциплины**

**Тема 1. Характеристика этапов формирования технического задания и технико-экономического обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания.**

Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.

Нормативная и проектная документация строительного производства.

Стадии разработки и состав проекта.

Системы автоматизированного проектирования предприятий питания.

Основные направления реконструкции и технического перевооружения предприятий питания.

Оценка технического уровня предприятия питания.

Рекомендации по размещению общедоступных предприятий общественного питания.

Обоснование проектирования заготовочных предприятий питания

Позиционирование предприятий питания на рынке продукции и услуг.

Маркетинговое исследование.

Технико-экономическое обоснование проекта.

**Тема 2. Выполнение работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.**

Разработка компоновочных решений предприятий питания.

Основные требования к проектированию помещений предприятий питания.

Функциональная взаимосвязь и зонирование помещений в предприятиях питания.

Обеспечение пожарной безопасности при проектировании предприятий питания

Определение расчетной площади.

Характеристика конструктивных систем зданий и сооружений

Выбор конструктивной системы проектируемого предприятия.

Объемно-планировочные решения предприятий питания.

Информационное моделирование в строительстве.

Правила формирования информационной модели объектов на различных стадиях жизненного цикла.

Определение теплопоступлений в помещениях предприятий питания.

Расчет и подбор вентиляционной системы в предприятиях питания.

Инновационные и энергосберегающие технологии высокотехнологичного оборудования в проектах реконструкции.

**4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.06 Проектирование и реконструкция предприятий питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

| Тема и/или раздел | Методы текущего контроля успеваемости |
|---|---|
| Тема 1. Характеристика этапов формирования технического задания и технико-экономического обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания | Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) |
| Тема 2. Выполнение работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания | Опрос (О), выполнение и защита практических работ, выполнение расчетно-графической работы, тестирование (Т) |

**4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

**Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса**

| № п/п | Вопрос | Ответ | Оценка (баллы) |
|---|---|---|---|
| 1 | Какую нормативную и проектную документацию строительного производства вы знаете? | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | Охарактеризуйте проект организации строительства (ПОС). | | |
| 3 | Охарактеризуйте проект производства работ (ППР). Чем ППР отличается от ПОС? Что между ними общего? | | |
| 4 | Для чего необходимы технологические схемы строительного процесса? | | |
| 5 | Дайте классификацию строительных процессов по технологическим признакам | | |
| 6 | Из каких показателей складывается себестоимость строительных процессов? | | |
| 7 | Какие основные этапы включает в себя система контроля качества строительного процесса? | | |
| 8 | Дайте классификацию и охарактеризуйте качество строительных работ | | |
| 9 | Какие основные этапы включает в себя инженерная подготовка строительной площадки? | | |
| 10 | Дайте определение понятию «монтаж строительных конструкций» | | |
| | Итого (сумма баллов) | | |

**Примерные тесты для проведения текущей успеваемости**

Укажите один правильный ответ:

**1 Количество выходов эвакуации из здания предприятий питания должно быть:**

а) не менее 1
б) не менее 2
в) не менее 3

**2 Помещение раздаточной должно иметь непосредственную взаимосвязь с:**

а) кабинетом директора
б) помещением персонала
в) горячим цехом

**3 Какие здания можно отнести к 1 классу функциональной пожарной опасности здания (Ф1):**

а) для постоянного проживания и временного (в том числе круглосуточного) пребывания людей
б) зрелищные и культурно-просветительные учреждения
в) предприятия по обслуживанию населения

**4 Ширина загрузочного помещения должна быть:**

а) не менее 3,0 м
б) не менее 3,5 м
в) не менее 4,0 м

**5 Пассажирские лифты следует предусматривать в предприятиях общественного питания при размещении торговых залов выше:**

а) 3-его этажа
б) 4-его этажа
в) 5-его этажа

**6 Шаг колонн (сетка колонн) – это расстояние между:**

а) крайними торцевыми колоннами здания
б) колоннами здания по периметру
в) координационными осями здания

**7 В зданиях какой конструктивной системы опорой для перекрытий и крыши служат наружные и внутренние стены:**

а) каркасная система
б) бескаркасная система
в) смешанная система

**8 Площадь приточно-вытяжной вентиляционной камеры в предприятиях общественного питания должна быть:**

а) не менее 18 $м^2$

б) не менее 14 м$^2$
в) не менее 16 м$^2$

**9 К несущим конструктивным элементам зданий и сооружений относятся:**

а) окна и лестницы
б) фундаменты и колонны
в) двери и перекрытия

**10 Основным обязательным нормативным документом в строительстве является:**

а) проект производства работ
б) строительные нормы и правила
в) проект организации строительства

**11 Двери в производственных и складских помещениях следует предусматривать шириной не менее:**

а) 1,0 м
б) 1,2 м
в) 1,5 м

**12 Минимальная ширина производственного цеха при двустороннем фронте рабочих мест должна быть:**

а) не менее 3,0 м
б) не менее 3,5 м
в) не менее 4,0 м

**13 В зданиях какой конструктивной системы несущим остовом служит система из опирающихся на фундамент колонн и горизонтальных связей (ригелей):**

а) каркасная система
б) бескаркасная система
в) смешанная система

**14 Ширина дверей торговых залов и в проходах на пути эвакуации должна быть (из расчета на 100 человек):**

а) 1,0 м
б) 0,6 м
в) 1,2 м

**15 Минимальная искусственная освещенность в торговых залах ресторанов должна составлять:**

а) 30 лк
б) 100 лк
в) 300 лк

**Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы**

**Примерная тематика расчетно-графической работы и вопросы для ее защиты**

**Задание 1.** Разработать компоновочное решение для предприятия питания с учетом требований пожарной безопасности (рассчитать минимальное расстояние между эвакуационными выходами, расстояние от дверей любого помещения до ближайшего эвакуационного выхода), выполнить компоновку в масштабе 1:100, приложить экспликацию помещений. Вид сырья, на котором работает предприятие, - полуфабрикаты.

| № вар. | Наименование предприятия | Конструктивная схема | Планировочная схема |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Столовая на 92 мест с фито-баром на 32 места | Смешанный каркас | Продольная |
| 2. | Закусочная на 62 места с диско – баром на 26 мест | Смешанный каркас | Продольная |
| 3. | Ресторан на 85 мест с винным баром на 30 мест | Смешанный каркас | Продольная |
| 4. | Кафе с обслуживанием официантами на 80 мест с диско-баром на 30 мест | Смешанный каркас | Продольная |
| 5. | Кафе с обслуживанием официантами на 88 мест с коктейль- | Смешанный | Продольная |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | баром на 34 места | каркас | |
| 6. | Детское кафе на 88 мест с молочным баром на 35 мест | Смешанный каркас | Продольная |
| 7. | Кафе с обслуживанием официантами на 55 мест с салат-баром на 25 мест | Смешанный каркас | Продольная |
| 8. | Молочное кафе на 72 места с фруктовым баром на 42 места | Смешанный каркас | Продольная |

**Задание 2. Вопросы для защиты расчетно-графической работы**

**1 Минимальная ширина производственного цеха при двустороннем фронте рабочих мест должна быть:**

а) не менее 3,0 м
б) не менее 3,5 м
в) не менее 4,0 м

**2 Помещение раздаточной должно иметь непосредственную взаимосвязь с:**

а) кабинетом директора
б) помещением персонала
в) горячим цехом

**3 Какое помещение предприятий общественного питания не должно примыкать к помещениям с повышенной влажностью?**

а) кабинет директора
б) гардероб персонала
в) кладовая сухих продуктов

**4 Согласно СП площадь гардероба предприятия общественного питания следует принимать на одно место в зале не менее, м$^2$:**

а) 0,1
б) 0,2
в) 0,25

**5 Тамбуры при входах в здание должны предусматриваться при расчетной температуре наружного воздуха ниже чем:**

а) - 5 °С
б) - 15 °С
в) - 20 °С

**Тематика проведения практических занятий (семинаров)**

Практическая работа 1. Реконструкция и техническое перевооружение предприятий питания. Оценка технического уровня предприятия питания
Практическая работа 2. Маркетинговое исследование. Технико-экономическое обоснование проекта
Практическая работа 3. Объемно-планировочные решения предприятий питания
Практическая работа 4. Расчет и подбор вентиляционной системы в предприятиях питания

**5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине**

**5.1. Экзамен проводится** с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания (решение задачи).

**5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации**

| Компонент компетенции | Промежуточный/ключевой индикатор оценивания | Критерий оценивания |
|---|---|---|
| ПК-4.1 Способен анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий | Письменный ответ на вопросы и решение задачи | Грамотно анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий |
| ПК-4.2 Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции | Письменный ответ на вопросы и решение задачи | В полном объеме умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и |

| | | |
|---|---|---|
| общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | | участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| ПК-4.3 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций | Письменный ответ на вопросы и решение задачи | Грамотно использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |

**Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации**
**Примерный перечень вопросов для проведения зачета по дисциплине**

1. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.
2. Нормативная и проектная документация строительного производства.
3. Стадии разработки и состав проекта.
4. Системы автоматизированного проектирования предприятий питания.
5. Основные направления реконструкции и технического перевооружения предприятий питания.
6. Оценка технического уровня предприятия питания.
7. Рекомендации по размещению общедоступных предприятий общественного питания.
8. Обоснование проектирования заготовочных предприятий питания
9. Позиционирование предприятий питания на рынке продукции и услуг.
10. Маркетинговое исследование.
11. Технико-экономическое обоснование проекта.
12. Разработка компоновочных решений предприятий питания.
13. Основные требования к проектированию помещений предприятий питания.
14. Функциональная взаимосвязь и зонирование помещений в предприятиях питания.
15. Обеспечение пожарной безопасности при проектировании предприятий питания
16. Определение расчетной площади.
17. Характеристика конструктивных систем зданий и сооружений
18. Выбор конструктивной системы проектируемого предприятия.
19. Объемно-планировочные решения предприятий питания.
20. Информационное моделирование в строительстве.
21. Правила формирования информационной модели объектов на различных стадиях жизненного цикла.
22. Определение теплопоступлений в помещениях предприятий питания.
23. Расчет и подбор вентиляционной системы в предприятиях питания.
24. Инновационные и энергосберегающие технологии высокотехнологичного оборудования в проектах реконструкции.

**Комплект ситуационных заданий и кейсов для проведения зачета по дисциплине**

Задание 1. Рассчитать количество посетителей за час работы предприятия питания (кафе с самообслуживанием на 80 мест), если известно, что примерная продолжительность приема пищи одним посетителем в кафе 30 минут, а процент загрузки торгового зала в данный час работы предприятия составляет 60%.

Задание 2. Рассчитать площадь вестибюля общедоступной столовой на 60 мест с чайным залом на 25 мест.

Задание 3. Рассчитать площадь гардероба для ресторана с русской кухней на 60 мест и чайным залом на

30 мест.
Задание 4. Рассчитать количество посетителей за час работы предприятия питания (ресторан на 50 мест), если известно, что примерная продолжительность приема пищи одним посетителем в ресторане 120 минут, а процент загрузки торгового зала в данный час работы предприятия составляет 80%.
Задание 5. Рассчитать численность официантов и количество кассовых терминалов для кафе с обслуживанием официантов на 55 мест с винным баром на 25 мест.
Задание 6. Рассчитать площадь вестибюля для детского кафе на 60 мест с десертным баром на 20 мест.
Задание 7. Рассчитать площади вестибюля, включая площади санузлов и гардероба для посетителей, ресторана на 80 мест с банкетным залом на 25 мест.
Задание 8. Рассчитать численность официантов и количество кассовых терминалов для детского кафе на 70 мест с баром-мороженое на 40 мест.

**Шкала оценивания**

| **Оценка** | **Критерии оценивания** |
|---|---|
| *Отлично / зачтено* | Оценка «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если в процессе промежуточной аттестации он демонстрирует глубокое знание теоретического программного материала и безошибочно применяет его при решении практических заданий |
| *Хорошо / зачтено* | Оценка «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если в процессе промежуточной аттестации он демонстрирует хорошую степень освоения теоретического программного материала, применяет теоретические положения при решении практических заданий, допуская при этом отдельные незначительные ошибки |
| *Удовлетворительно / зачтено* | Оценка «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если он демонстрирует знания только основного программного материала, допускает неточности в формулировках, испытывает затруднения при выполнении практических заданий |
| *Неудовлетворительно / не зачтено* | Оценка «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется в случае, если обучающийся не освоил обязательный минимум знаний, умений и навыков в рамках дисциплины и допускает грубые ошибки при выполнении заданий промежуточной аттестации |

## 6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:
1. Извекова Е.В. Проектирование и реконструкция предприятий питания: практикум для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /Е.В. Извекова, Л.А. Ашихина, О.Л. Ладнова – Электрон. текстовые и граф. дан. (2190 Кб). – Орел: ОрелГУЭТ, 2021.

## 7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

### 7.1. Основная литература

**1.** Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум: учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Москва: Дашков и К, 2016. – 144 с. – ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93367

2. Григорьева Р.З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. – Кемерово: КемГУ, 2021. –131 с. – ISBN 978-5-8353-2876-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/233396

3. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-4377-0012-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90689

### 7.2. Дополнительная литература

1. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В.

Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Павлова, О. В. Проектирование предприятий отрасли : методические рекомендации / О. В. Павлова. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — 39 с. — ISBN 978-985-582-138-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262616 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Проектирование предприятий отрасли: учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова, С. Н. Павлова [и др.]. — Улан-Удэ: ВСГУТУ, 2016. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236483 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Руднев, С. Д. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности: учебное пособие / С. Д. Руднев, В. И. Петров. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-89289-946-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99562 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

### 7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost, свободный.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/, свободный.
6. Сайт для специалистов пищевой промышленности // Режим доступа: http://foodtechnologist.ru/, свободный

## 8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

| **Наименование программного обеспечения** | **Назначение и тип лицензии программного обеспечения** |
|---|---|
| 7-Zip | Архиватор с высокой степенью сжатия<br>Свободная лицензия |
| Adobe reader – Russian | Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF.<br>Свободная лицензия |
| Adobe Acrobat Reader DC– Russian | Чтение, печать и рецензирование файлов PDF.<br>Свободная лицензия |
| DIA | Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office.<br>Свободная лицензия |
| Google Chrome | Браузер<br>Свободная лицензия |
| Mozilla FireFox | Браузер. Свободная лицензия |

| | |
|---|---|
| Word Tabulator | Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows.<br>Свободная лицензия |
| Yandex Браузер | Браузер<br>Свободная лицензия |
| Windows XP Professional<br>Windows 7 Professional<br>Windows 8 Pro<br>Windows 8.1 Pro<br>Windows 10 Pro | Операционные системы. Лицензированная версия |
| Консультант Плюс | Справочно-правовая система |
| Office Professional Plus 2007<br>Office Professional Plus 2010<br>Office Standard 2007<br>Office Standard 2010<br>Office Standard 2013 | Пакет офисных приложений. Лицензированная версия |

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

| № п/п | Номер аудитории | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|---|---|---|
| 1 | 114-1 | учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: | Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.<br>плакаты |
| 2 | 237 | аудитория для самостоятельной работы | Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт. |
| 3 | 115 | аудитория для самостоятельной работы | Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт. |