Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
« 25 » июня 2021 г.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины
модуля «Предметно-деятельностный (по отраслям)»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Проектная графика, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Актуальные вопросы ресторанного сервиса, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

1. Перечень планируемых результатов обучения

Целью изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам проектирования предприятий общественного питания.

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков по проектированию предприятий общественного питания;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-11. Способен применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно- правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.1. Знает правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно- правовой деятельности и методы определения экономических	ОР-1 правовые нормы для решения профессионально - педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-2 методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОР-3 применять правовые нормы для решения профессионально - педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-4 определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОР-5 навыками применения правовых норм для решения профессионально - педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-6 навыками определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий

результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.2. Умеет применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно- правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.3. Владеет навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно- правовой деятельности и определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания			общественного питания
ПК-12. Способен анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК-12.1. Знает основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК-12.2. Умеет анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК-12.3. Владеет навыками оценки возможностей организации по	ОР-7 основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей	ОР-8 анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей	ОР-9 навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей			

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
6	4	144	24	-	40	53	экзамен (27)
Итого:	4	144	24	-	40	53	экзамен

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
6 семестр				
Тема 1. Введение. Организация проектирования; цели, задачи	4		2	3
Тема 2. Состав архитектурно-строительной документации, порядок согласования	4		6	10
Тема 3. Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий общественного питания	4		8	10
Тема 4. Принципы размещения различных типов предприятий общественного питания. Технико- экономическое обоснование проекта (ТЭО)	4		8	10
Тема 5.Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия	4		8	10
Тема 6. Объемно- планировочные решения предприятий общественного питания. Анализ планировочных решений различных типов предприятий питания (экспертиза проекта)	4		8	10
ИТОГО 6 семестр:	24		40	53

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (6 семестр)

Тема 1. Введение. Организация проектирования; цели, задачи
Общие положения проектирования. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. Роль инженера-технолога в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания. Предмет и задачи дисциплины ―Проектирование предприятий общественного питания‖, еѐ содержание, связь с другими учебными дисциплинами
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2.. Состав архитектурно-строительной документации, порядок согласования
Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР).
Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания.
Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий общественного питания.
Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты). Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 4. Принципы размещения различных типов предприятий общественного питания.
Технико- экономическое обоснование проекта (ТЭО).
Проектирование и принципы размещения заготовочных, доготовочных, предприятий общественного питания с полным производственным циклом. Состав, требования к выполнению ТЭО
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 5. Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия.
Принципы и сущность технологических расчетов при проектировании ПОП Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и заготовочных.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 6. Объемно- планировочные решения предприятий общественного питания. Анализ планировочных решений различных типов предприятий питания (экспертиза проекта).
Общие принципы планировочных решений предприятий доготовочных, заготовочных; специализированных цехов по выпуску полуфабрикатов, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически

направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (6 семестр)

1.Проектирование горячего цеха ресторана класса «Люкс» на ___ мест.
2. Проектирование горячего цеха ресторана высшего класса на ___ мест.
3. Проектирование горячего цеха ресторана первого класса на ___ мест.
4. Проектирование горячего цеха кафе на ___ мест.
5. Проектирование горячего цеха кафе при железнодорожном вокзале на ___ мест.
6. Проектирование горячего цеха кафе при автовокзале на ___ мест.
7. Проектирование горячего цеха кафе -молодежного на ___ мест.
8. Проектирование горячего цеха кафе -кондитерской на ___ мест.
9. Проектирование горячего цеха кафе – пиццерии на ___ мест.
11. Проектирование горячего цеха закусочной на ___ мест.
12. Проектирование горячего цеха общедоступной столовой на ___ мест.
13. Проектирование горячего цеха столовой при производственном предприятии с количеством работников в максимальную смену ___ человек.
14. Проектирование горячего цеха диетической столовой на ___ мест.
15. Проектирование горячего цеха бара класса «Люкс» на ___ мест.
16. Проектирование горячего цеха гриль-бара на ___ мест.
17. Проектирование горячего цеха шашлычной на ___ мест.
18 Проектирование горячего цеха блинной на ___ мест.
19. Проектирование горячего цеха пельменной на ___ мест.
20. Проектирование горячего цеха вареничной на ___ мест.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства

совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает правовые нормы для решения профессионально- педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно- правовой деятельности предприятий общественного питания ОР-2. Знает методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ОР-3. Умеет применять правовые нормы для решения профессионально- педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания ОР-4. Умеет определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ОР-5. Владеет навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно- правовой деятельности предприятий общественного питания ОР-6. Владеет навыками определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ОР-7. Знает основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ОР-8. Умеет анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ОР-9. Владеет навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
	Оценочные средства для промежуточной аттестации экзамен ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования по вопросам	

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.4 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к экзамену

1. Общие положения проектирования. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.
2. Роль инженера-технолога в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания.
3. Предмет и задачи дисциплины ―Проектирование предприятий общественного питания‖, еѐ содержание, связь с другими учебными дисциплинами
4. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования
5. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).
6. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях.
7. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при административных учреждениях.
8. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при учебных заведениях.
9. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
10. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
11. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания с полным производственным циклом. Состав, требования к выполнению ТЭО
12. Проектирование и принципы размещения доготовочных, предприятий общественного питания с полным производственным циклом. Состав, требования к выполнению ТЭО.
13. Принципы и сущность технологических расчетов при проектировании ПОП Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов.
14. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.
15. Разработка производственной программы для доготовочных. предприятий.
16. Общие принципы планировочных решений доготовочных предприятий,
17. Общие принципы планировочных решений заготовочных предприятий.
18. Общие принципы планировочных решений специализированных цехов по выпуску полуфабрикатов.
19. Общие принципы планировочных решений специализированных цехов по выпуску мучных кондитерских и кулинарных изделий.

20. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
6 семестр	Разбалловка по видам работ	12 х 1=12 баллов	20 х 1=20 баллов	272 балла	96 баллов
	Суммарный макс. балл	12 баллов max	32 балла max	304 балла max	400 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 6 семестра

Оценка	**Баллы (4 ЗЕ)**
«отлично»	361-400
«хорошо»	281-360
«удовлетворительно»	201-280
«неудовлетворительно»	200 и менее

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к лабораторным занятиям.

При подготовке к лабораторнымзанятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале лабораторного занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических заданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (6 семестр)

***Лабораторная работа №1*. Введение. Организация проектирования; цели, задачи**
План:
1. Технологический расчет одного из типов предприятий общественного питания (по выбору студента)

***Лабораторная работа №2*. Состав архитектурно- строительной документации, порядок согласования.**
План:
1. Расчет потребности города ПОП в соответствии с нормами развития сети ПОП. Расчет количества мест различных типов ПОП для города с заданной численностью населения

***Лабораторная работа №3*. Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий общественного питания.**
План:
1.Составление объемно планировочных схем ПОП при промышленных предприятиях, при учебных заведениях.

***Лабораторная работа №4*. Принципы размещения различных типов предприятий общественного питания. Технико - экономическое обоснование проекта (ТЭО).**
План:
1. Проектирование ПОП при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха.
2. Проектирование ПОП при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях санаториях.
3. Проектирование ПОП при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях пансионатах.

***Лабораторная работа №5*. Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия**
План:
1. Проектирование и составление объемно- планировочных схем доготовочных предриятий.

***Лабораторная работа №6*.. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Анализ планировочных решений различных типов предприятий питания (экспертиза проекта)**
План:
1. Планировка одного из производственных цехов с размещением и монтажной привязкой оборудования.
2. Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания или деловая игра

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=380250]

2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. -- [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=257642]

Дополнительная литература

1. Славянский, А. А. Проектирование предприятий сахарной и крахмало-паточной отраслей : учебник / А.А. Славянский. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 364 с. — [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=346860]

2. 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., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 456 с. - - [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=358200]

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/