

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

" 25 " мая 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе
(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника

магистр

(в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями)

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции массового назначения и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)).

- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: технологический; организационно-управленческий; научно-исследовательский; проектный.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
2	ПКв-4	Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 _{ПКв-4} Разрабатывает организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-4} Разрабатывает организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает технологическую документацию, определяет ресурсное обеспечение разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия	Знает: алгоритмы разработки организационного проекта конкурентноспособного предприятия, построения различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа; Умеет: разрабатывать организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения); Владеет: методиками разработки мероприятий и информационного обеспечения создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ООП, дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: «Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Современные проблемы

ресторанного бизнеса», «Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Технологическое моделирование», «Управление инновационными проектами и персоналом», производственных практик и подготовки ВКР.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		2
		Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	58,05	58,05
Лекции	19	19
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия	38	38
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	38	38
Консультации текущие	0,95	0,95
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	85,95	85,95
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	26	26
Подготовка к практическим занятиям	34	34
Домашнее задание, реферат	25,95	25,95

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

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия.	Основы маркетинговых исследований товарных рынков: маркетинговый анализ, цели и объекты анализа; анализ внутренней среды фирмы; анализ SWOT и профиля конкурентоспособности предприятия; анализ внешней микросреды предприятия; анализ демографических условий; анализ социально-культурных условий; изучение конъюнктуры рынка; товарная политика и производственная программа предприятия; полезность товара для потребителя; конкурентоспособность товара; базы по выбору поставщиков предприятий питания. Технико-экономическое обоснование проекта.	34
2	Организационный проект конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения). Технологическая	Алгоритмы разработки организационного проекта конкурентоспособного предприятия по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения): организация работы предприятий различных типов, организация работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов, расчет оборудования, производственного	74

	документация, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа, эффективная система продаж продукции и поддержания имиджа предприятия.	персонала, площади производственных помещений. Разработка технологической документации, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа. Разработка мероприятий и информационного обеспечения создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия.	
3	Экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).	Расчеты и планирование капитальных вложений в строительство предприятия, покупку, доставку, установку и монтаж необходимого оборудования. Расчет энергозатрат на производство. Расчет численности производственного персонала и фонда оплаты труда. Построение финансового плана и оценка проекта. Расчет основных показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценка эффективности внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	34,95

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Практические занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия.	4	4	26
2	Организационный проект конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения). Технологическая документация, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа, эффективная система продаж продукции и поддержания имиджа предприятия.	12	28	34
3	Экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).	3	6	25,95
	<i>Консультации текущие</i>		0,95	
	<i>Зачет</i>		0,1	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия.	Основы маркетинговых исследований товарных рынков: маркетинговый анализ, цели и объекты анализа; анализ внутренней среды фирмы; анализ СВОТ и профиля конкурентоспособности предприятия; анализ внешней микросреды предприятия; анализ демографических условий; анализ социально-культурных условий; изучение конъюнктуры рынка; товарная политика и производственная программа предприятия; полезность товара для потребителя; конкурентоспособность товара; базы по выбору поставщиков предприятий питания. Техничко-	4

		экономическое обоснование проекта.	
2	Организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения). Технологическая документация, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа, эффективная система продаж продукции и поддержания имиджа предприятия.	Алгоритмы разработки организационного проекта конкурентноспособного предприятия по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения): организация работы предприятий различных типов, организация работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов, расчет оборудования, производственного персонала, площади производственных помещений. Разработка технологической документации, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа. Разработка мероприятий и информационного обеспечения создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия.	12
3	Экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).	Расчеты и планирование капитальных вложений в строительство предприятия, покупку, доставку, установку и монтаж необходимого оборудования. Расчет энергозатрат на производство. Расчет численности производственного персонала и фонда оплаты труда. Построение финансового плана и оценка проекта. Расчет основных показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценка эффективности внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	3

5.2.2 Лабораторные занятия не предусмотрены

5.2.3 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия	СВОТ анализ и конкурентоспособности предприятия; производственная программа предприятия; базы по выбору поставщиков предприятий питания.	2
		Технико-экономическое обоснование проекта.	2
2	Организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения). Технологическая документация, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа, эффективная система продаж продукции и поддержания имиджа предприятия	Алгоритмы разработки организационного проекта конкурентноспособного предприятия по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения): организация работы предприятий различных типов, организация работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов, расчет оборудования, производственного персонала, площади производственных помещений.	20
		Разработка технологической документации, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа.	6
		Разработка мероприятий и информационного обеспечения создания	2

		эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия.	
3	Экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	Расчеты и планирование капитальных вложений в строительство предприятия, покупку, доставку, установку и монтаж необходимого оборудования.	2
		Расчет энергозатрат на производство. Расчет численности производственного персонала и фонда оплаты труда.	2
		Построение финансового плана и оценка проекта. Расчет основных показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценка эффективности внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	2

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8
		Подготовка к практическим занятиям	11
		Подбор материала к реферату	7
2	Организационный проект конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения). Технологическая документация, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа, эффективная система продаж продукции и поддержания имиджа предприятия	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8
		Подготовка к практическим занятиям	20
		Подбор материала к реферату	6
3	Экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	10
		Подготовка к практическим занятиям	3
		Подбор материала к реферату	12,95

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452878>

Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-

08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/452877>

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/451744>

6.2 Дополнительная литература

Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильного. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — ISBN 978-5-4377-0051-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90671> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56157> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/456351>

Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования : учебное пособие / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, В. А. Головацкий, Е. И. Верболоз. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 256 с. — ISBN 978-5-98879-147-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4878> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания:

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «Food Technology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/ToPage/1>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?

Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
1	2	3
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	(18, 19, 20 ФСПО), 105, 130, 0396, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html	все компьютер-ные классы, научная библиотека
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com	30, 134, 151, 343, Библио-тека (читаль-ный зал)
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com	24, 0396, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека (научный зал)
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	127а, 343

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-	

система Консультант Плюс	черноземье”, Региональнальный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 249б, 251, 343
--------------------------	--	------------------------

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система
--	---

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	15,8	15,8
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8	8
Консультации текущие	0,9	0,9
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	124,3	124,3
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	75	75
Подготовка к практическим занятиям	16	16
Выполнение контрольной работы	10	10
Домашнее задание, реферат	23,3	23,3
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по дисциплине/практике**

Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса

1 Перечень компетенций

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
2	ПКв-4	Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 _{ПКв-4} Разрабатывает организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-4} Разрабатывает организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает технологическую документацию, определяет ресурсное обеспечение разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия	<p>Знает: алгоритмы разработки организационного проекта конкурентноспособного предприятия, построения различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа;</p> <p>Умеет: разрабатывать организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения);</p> <p>Владеет: методиками разработки мероприятий и информационного обеспечения создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия</p>

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия.	ПКв-4	Тест	1-36	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	73-93	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для практических работ)	120-124	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	129-136	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

2	Организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения). Технологическая документация, построение различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа, эффективная система продаж продукции и поддержания имиджа предприятия.	Тест	1-36	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		Собеседование (вопросы для зачета)	73-93	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		Собеседование (задания для практических работ)	120-124	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		Домашнее задание	129-136	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3	Экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).	Тест	1-36	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		Собеседование (вопросы для зачета)	73-93	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
		Собеседование (задания для практических работ)	120-124	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		Домашнее задание	129-136	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

3.1 Тесты (тестовые задания)

ПКв-4 - Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)

Номер вопроса	Тема
1	Основными требованиями к организации снабжения являются: А) высокие трудовые и материальные затраты при организации снабжения Б) увеличение уровней в канале продвижения с учетом рационального использования транспорта

	<p>В) поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества</p> <p>Г) все варианты не верны</p>
2	<p>Различают следующие виды снабжения предприятий (выбрать нужное):</p> <ul style="list-style-type: none"> - производственное, - техническое, - материально-техническое, - продовольственное, <p>- все ответы верны</p>
3	<p>_____ представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов</p> <ul style="list-style-type: none"> А) Меню дневного рациона Б) Меню диетического питания, В) Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) Г) Банкетное меню
4	<p>Расчет сырья оформляется в виде таблицы, которая называется _____</p> <p>(Сырьевая ведомость).</p>
5	<p>_____ предприятия — это объем производства и реализации продукции, по соответствующей номенклатуре, ассортименту и качеству.</p> <p>(Производственная программа)</p>
6	<p>Первым этапом оперативного планирования является составление _____, наличие которого дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами</p> <p>(планового меню)</p>
7	<p>_____ — это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания</p> <p>(Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум))</p>
8	<p>_____ - перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены</p> <p>(Меню)</p>
9	<p>Определите количество потребителей в кафетерии, если число посадочных мест равно 20, а оборачиваемость места в течении дня составляет 3.</p> <p>(60 человек)</p>
10	<p>Определите количество потребителей ресторана, если число посадочных мест равно 150, оборачиваемость места в данный час работы равна 0,5, процент загрузки зала 70.</p> <p>(53 человека)</p>
11	<p>Определите общее количество блюд, выпускаемых за день, если количество посадочных мест в зале равно 150, а коэффициент потребления одним потребителем равен 3,5</p> <p>(525 блюд)</p>
12	<p>Одним из наиболее проблематичных моментов в организации ведения технологического процесса горячего цеха является:</p> <ul style="list-style-type: none"> А) организация участка для приготовления горячих напитков Б) оборудование места для изготовления мучных изделий В) использование холодильного оборудования Г) получение высококачественной продукции в любое время работы предприятия
13	<p>Выберете неверное утверждение</p> <ul style="list-style-type: none"> А) При транзитных поставках товары поступают на предприятия общественного питания напрямую от поставщика, минуя базы снабжения и других посредников Б) По источникам образования продовольственные фонды делятся на фонды за счет государственных ресурсов – централизованные поставки и фонды за счет местных ресурсов – децентрализованные источники. В) При централизованной доставке товары завозятся поставщиками и базами снабжения непосредственно на предприятия общественного питания Г) Транзитные поставки замедляют доставку, увеличивают потребности в складских помещениях, уменьшают качество товаров
14	<p>Выберите неправильное утверждение:</p>

	<p>Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:</p> <p>А) ассортимент выпускаемой продукции;</p> <p>Б) техническая оснащенность предприятия;</p> <p>В) перечень предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;</p> <p>Г) ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий;</p> <p>Д) объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий;</p> <p>Е) количество посадочных мест в зале</p>
15	<p>Основными критериями при выборе оборудования для овощного цеха служат:</p> <p>А) производительность и качество очистки</p> <p>Б) процент отходов</p> <p>В) мощность и габариты</p> <p>Г) Все ответы верны</p>
16	<p>Вставьте пропущенное слово</p> <p>На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления _____ на один день в соответствии с товарооборотом.</p> <p>(производственной программы)</p>
17	<p>Площадь производственных помещений должна обеспечить безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из _____, занятой под различное технологическое оборудование, а также _____ площади</p> <p>Полезной и общей</p>
18	<p>Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиПами. Выделены основные группы помещений (убрать не нужное):</p> <ul style="list-style-type: none"> - складская группа, - производственная группа, - технологическая группа, - торговая группа, - административно-бытовая группа, - технические помещения <p>(технологическая группа)</p>
19	<p>Определить общую площадь овощного цеха, если под оборудование занято 10,5 м², для заготовочных цехов коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием, составляет 0,35</p> <p>(30 м²)</p>
20	<p>Первые блюда должны отпускатся с температурой не ниже____, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении – не более _____</p> <p>(75 °С, 3 ч)</p>
21	<p>Определить численность производственных работников горячего цеха с учетом выходных дней, если коэффициент, учитывающий работу предприятия в выходные составляет 1,32, а расчетная численность работников по нормам времени – 3</p> <p>(4 человека)</p>
22	<p>Основными требованиями к организации снабжения являются:</p> <p>А) высокие трудовые и материальные затраты при организации снабжения</p> <p>Б) увеличение уровней в канале продвижения с учетом рационального использования транспорта</p> <p>В) поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества</p> <p>Г) все варианты не верны</p>
23	<p>Какие требования предъявляются к производственному персоналу предприятий всех типов и классов:</p> <p>А) соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены</p> <p>Б) знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания</p> <p>В) знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания</p>

	Г) Приходить на работу согласно графику рабочего процесса независимо от болезни
24	К производственному персоналу не относится: А) заведующий производством Б) начальник цеха В) уборщик отходов Г) обвальщик мяса
25	Выберите неправильное утверждение: Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные: А) ассортимент выпускаемой продукции; Б) техническая оснащенность предприятия; В) перечень предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами; Г) ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий; Д) объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий; Е) количество посадочных мест в зале
26	Вставьте пропущенное слово На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления _____ на один день в соответствии с товарооборотом. Плана-меню
27	Выберите правильный ответ Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы: А) составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню); Б) разработка плана-меню; В) расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню Г) составление требования на сырье; Д) оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья; Е) распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню; З) все ответы правильные
28	При разработке проекта предприятия общественного питания возможны пути наращивания мощности: А) новое строительство Б) расширение В) реконструкция Г) техническое перевооружение Д) ликвидация
29	Проектирование предприятий общественного питания может осуществляться: А) в одну стадию Б) в две стадии В) в три стадии
30	Проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий осуществляют на основе решений А) принятых проектными и научно-исследовательскими организациями. Б) принятых в утвержденных технико-экономическом обосновании или в технико-экономических расчетах В) о наличии в регионе предприятий общественного питания
31	Проектирование представляет собой А) участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях Б) участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении изыскательских работ в практику В) взаимосвязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений.
32	Проектная документация представляет собой А) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую

	<p>и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия</p> <p>Б) систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка В) систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания</p>
33	<p>Разработка технологической части документации относится к</p> <p>А) предпроектному этапу проектирования Б) проектному этапу проектирования В) послепроектному этапу проектирования Г) заключительному этапу проектирования</p>
34	<p>Основным нормативным документом при проектировании (реконструкции) заготовочных предприятий является</p> <p>А) санитарно-эпидемиологические правила и нормы Б) справочник руководителя предприятия общественного питания В) строительные нормы и правила Г) ведомственные нормы технологического проектирования</p>
35	<p>Предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производство кулинарной продукции; - производство товаров ежедневного использования; - утилизацию кулинарной продукции; - реализацию кулинарной продукции; - организацию потребления кулинарной продукции.
36	<p>По ассортименту выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общедоступные, - универсальные, - унифицированные, - специализированные
37	<p>В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа делятся на классы. Какие типы предприятий делятся на классы?</p> <ul style="list-style-type: none"> - столовые, - рестораны, - закусочные, - бары, - фабрики-кухни
38	<p>В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стационарными, - общедоступными, - передвижными, - сезонными
39	<p>В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общедоступные, - при производственных предприятиях, - передвижные, - сезонные
40	<p>_____ предприятия общественного питания представляет собой сложный многостраничный документ, состоящий, как и из базовых вещей, (выбор типа предприятия общественного питания, контингента, на который рассчитана деятельность данного заведения), так и более узкоспециализированных категорий вплоть до обоснования меню и фирменного стиля заведения.</p> <p>(Концепция)</p>
41	<p>_____ — документ, в котором представлена информация, из которой выводится целесообразность (или нецелесообразность) создания предприятия общественного питания.</p> <p>(Технико-экономическое обоснование)</p>
42	<p>_____ предприятия - это его свойство, характеризующееся степенью реального или потенциального удовлетворения им конкретной потребности по сравнению с аналогичными объектами, представленными на данном рынке, определяет</p>

	способность выдерживать конкуренцию в сравнении с аналогичными объектами. (Конкурентоспособность)
43	_____ – это инструмент изучения спроса , который позволяет выявить, какие товары и в какой степени востребованы у целевой аудитории. (Потребительские предпочтения)
44	Одно из направлений технического перевооружения – внедрение новых технологий производства. Подберите наименования оборудования, необходимого для реализации на производстве Sous-vide (су-вид). (- вакуумные пакеты; - бытовой вакууматор; - термостат с ванной или погружной; - ёмкость для воды, если термостат без ванны)
45	Основными критериями при выборе оборудования для овощного цеха служат: А) производительность и качество очистки Б) процент отходов В) мощность и габариты Г) Все ответы верны (А) производительность и качество очистки)
46	К производственному персоналу не относится: А) заведующий производством Б) начальник цеха В) уборщик отходов Г) обвальщик мяса (В) уборщик отходов)
47	Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло, м А) 1,5 Б) 3,0 В) 2,0 Г) 2,5 (А) 1,5)
48	Норма численности — это число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест). Например, в горячем цехе площадью 70 м ² должно работать, человек А) 10 Б) 8-10 В) 5-7 Г) 7-9 (Г) 7-9)
49	В ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее, блюд А) 10 Б) 15 В) 8 Г) 20 (А) 10)
50	Число потребителей рассчитывают с учетом _____ мест в зале (оборачиваемости)
51	Основными данными для составления графиков загрузки торгового зала служат: режим работы, продолжительность приема пищи и _____ (процент загрузки зала)
52	Число потребителей за день – это _____ количества _ потребителей за каждый час работы предприятия (сумма)
53	Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба, фруктов, винно-водочных изделий и других покупных товаров определяется по _____ перечисленной выше продукции на одного человека в день (нормам потребления)
54	_____ составляют с учетом примерного ассортимента блюд для данного предприятия и разбивки блюд по видам (группам) (производственную программу)

55	При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся. Установите соответствие между наименованиями сырья и полуфабрикатов и сроками и временем их хранения	
	полуфабрикаты из мяса	24 ч при температуре 2—6°C
	без панировки полуфабрикаты	48 ч при температуре 2—6°C
	порционные панированные полуфабрикаты	12 ч при температуре 2—6°C
	полуфабрикаты мясные рубленые	36 ч при температуре 2—6°C
	рыба всех наименований	24 ч при температуре 0—2°C
	рыба мороженая	не более 36 ч при температуре 2—6°C
	молочнокислая продукция	48 ч при температуре 0—2°C
<i>(крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранятся 48 ч при температуре 2—6°C, порционные без панировки полуфабрикаты — 36 ч; порционные панированные полуфабрикаты — 24 ч; полуфабрикаты мясные рубленые — 12 ч; рыба всех наименований — 48 ч при температуре 0—2°C; рыба мороженая — 24 ч при той же температуре; молочнокислая продукция хранится не более 36 ч при температуре 2—6°C)</i>		
56	Рассчитайте количество блюд, реализуемых за данный час работы предприятия, если количество блюд данного вида, реализуемых за весь день равно 50, а коэффициент перерасчета для данного часа равен 0,04 <i>(2 блюда)</i>	
57	Рассчитайте необходимое количество чая, л, для 50 гостей, если норма потребления одним потребителем равна 0,1 <i>(5 л)</i>	
58	Рассчитать количество вымытой посуды, в шт. за час при максимальной загрузке зала столовой, если коэффициент, учитывающий количество стаканов, приборов и подносов, подлежащих мойке равен 1,6, количество потребителей в час максимальной загрузки равно 50, количество тарелок и приборов на одного потребителя для столовой равно 3. <i>(240 шт.)</i>	

3.2 Практические работы

3.3.1 ПКв-4 - Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)

Номер вопроса	Тема
59	Организация работы овощного и мясо-рыбного цехов
60	Организация работы холодного цеха
61	Организация работы горячего цеха
62	Организация работы мучного цеха
63	Организация работы кондитерского цеха
64	Организация работы раздачи
65	Оперативное планирование производства и подбор оборудования овощного и мясо-рыбного цехов
66	Оперативное планирование производства и подбор оборудования холодного цеха
67	Оперативное планирование производства и подбор оборудования горячего цеха
68	Оперативное планирование производства и подбор оборудования мучного цеха
69	Оперативное планирование производства и подбор оборудования кондитерского цеха
70	Оперативное планирование производства и подбор оборудования цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени
71	Производственная программа ресторана с полным циклом производства
72	Производственная программа столовой закрытого типа
73	Производственная программа кафе
74	Производственная программа столовой открытого типа
75	Производственная программа гриль-бара
76	Выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания
77	Разработка программ по развитию коммуникативных умений персонала
78	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания
79	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции, выбор поставщиков для предприятий питания

3.4 Творческое задание (электронная презентация, примеры тем)

3.4.1 ПКв-4 - Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)

Номер вопроса	Тема
80	Выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания
81	Разработка программ по развитию коммуникативных умений персонала

3.5 Собеседование (типовые вопросы к зачету)

3.5.1 ПКв-4 - Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)

Номер вопроса	Тема
82	Организация производства предприятий общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
83	Отраслевые особенности общественного питания. Основные направления совершенствования организации общественного питания.
84	Основные типы предприятий общественного питания. Классы предприятий, отличительные особенности.
85	Заготовочные предприятия общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании. Особенности деятельности.
86	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
87	Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.
88	Организация и порядок материально-технического обеспечения предприятий общественного питания. Договорные отношения с поставщиками.
89	Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла.
90	Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.
91	Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.
92	Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест.
93	Организация производства предприятий общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Задачи общественного питания в условиях рынка.
94	Организация складского хозяйства. Запасы продуктов, их значение для работы производства.
95	Организация отпуска и бракераж готовой продукции.
96	Последовательность оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий. Производственная программа заготовочных цехов.
97	Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования.
98	Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом
99	Сущность и этапы оперативного планирования производства.
100	Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом.
101	Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы.
102	Расчет производственных мощностей.
103	Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала

	ресторана с полным циклом производства
104	Анализ деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда на примере столовой закрытого типа
105	Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала кафе
106	Анализ деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области здоровья персонала на примере столовой открытого типа
107	Роль производственной программы предприятия в области функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала
108	Организация ресурсосберегающего производства
109	Оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
110	Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
111	Поиск, выбор и использование информации в области мотивации работников предприятий питания
112	Выбор и использование информации в области стимулирования производственных работников
113	Коммуникативные умения работников торгового зала, необходимость их развития и реализации
114	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания
115	Особенности составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
116	Оценка правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
117	Основные этапы в подготовке технологического проекта
118	Правила расстановки технологического оборудования в цехах
119	Основные требования к плану монтажной привязки технологического оборудования
120	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции
121	Выбор поставщиков для предприятий питания
122	Цель и основные требования к работе экспедиции
123	Правила работы оперативного отдела заготовочного предприятия

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости

5. Описание показателей и критериев оценивания уровня сформированности компетенций

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв-4 - Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)					
ЗНАТЬ: алгоритмы разработки организационного проекта конкурентоспособного предприятия, построения различных видов меню для предприятий общественного питания различного типа;	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
	Тест	Результат тестирования	75 % и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75 % правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
			Менее 50 % правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена

<p>УМЕТЬ: разрабатывать организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения);</p>	<p>Практические работы</p>	<p>Отчет по практической работе</p>	<p>Студент активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы</p>	<p>Зачтено</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Студент не активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы</p>	<p>Не зачтено</p>	<p>Не освоена</p>
<p>ВЛАДЕТЬ: методиками разработки мероприятий и информационного обеспечения создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия</p>	<p>Домашнее задание</p>	<p>Материалы Домашнего задания</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если в домашнем задании представлена точная и полная информация по всем разделам. Качественно выполнена графическая часть работы. Содержатся выводы, показывающие полноту решения поставленных во введении задач. Все разделы оформлены качественно с применением эффективных методов и программных средств в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Оценка «хорошо» или «удовлетворительно» выставляется студенту, если в работе представлена не полная информация по всем разделам. Графическая часть работы выполнена с неточностями. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, решены не полностью. Не все разделы оформлены качественно, не везде применены эффективные методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности</p>	<p>Хорошо и удовлетворительно</p>	<p>Освоена</p>

			Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в работе в некоторых или всех разделах отсутствует необходимая информация. Графическая часть работы выполнена небрежно. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, не решены. Разделы оформлены не качественно, не везде применены методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не освоена
--	--	--	---	---------------------	------------