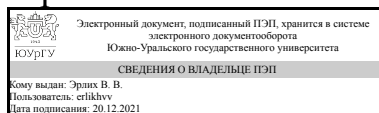


УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ФД.03 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

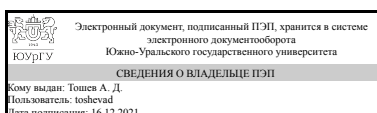
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

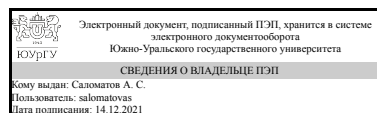
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

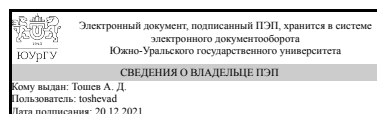
Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование у студентов навыков разработки проектной документации на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий питания

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина включает в себя разделы, обеспечивающие получение студентами теоретических знаний об функциональных основах технологического проектирования, принципах функционирования предприятий общественного питания, структуре и содержании проектов предприятий общественного питания, а также получение практических навыков проектирования отдельных цехов, предприятия в целом.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знает: - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования Умеет: - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования Имеет практический опыт: работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.03 История ресторанного дизайна, 1.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания, 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.Ф.03 История ресторанного дизайна	Знает: - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности

	<p>российского ресторанного бизнеса. Умеет: - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана Имеет практический опыт: - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса.</p>
<p>1.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания</p>	<p>Знает: основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принцип действия аппаратов и оборудования пищевых производств, Основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которыхони основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования пищевыхпроизводств Умеет: находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве, Находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качествопродуктов питания при их производстве Имеет практический опыт: методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства, Методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевогопроизводства</p>
<p>1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания</p>	<p>Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания Умеет: Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. Имеет практический опыт: Владеть методами комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72	
<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	35,75	35,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	35,75	35.75	
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основные положения развития и размещения предприятий общественного питания	2	0	2	0
2	Организация проектирования предприятий общественного питания	4	2	2	0
3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	4	2	2	0
4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	4	2	2	0
5	Расчет и подбор теплового оборудования	4	2	2	0
6	Расчет и подбор механического оборудования	4	2	2	0
7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	4	2	2	0
8	Проектирование горячего цеха	4	2	2	0
9	Проектирование кондитерского цеха	2	2	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные положения развития и размещения предприятий общественного питания	0
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	2
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	2
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	2

6	6	Расчет и подбор механического оборудования	2
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	2
8	8	Проектирование горячего цеха	2
9	9	Проектирование кондитерского цеха	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные положения развития и размещения предприятий общественного питания	2
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	2
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	2
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	2
6	6	Расчет и подбор механического оборудования	2
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	2
8	8	Проектирование горячего цеха	2
9	9	Проектирование кондитерского цеха	0

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 14.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	7	35,75

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№	Се-	Вид	Название	Вес	Макс.	Порядок начисления баллов	Учи-
---	-----	-----	----------	-----	-------	---------------------------	------

КМ	местр	контроля	контрольного мероприятия		балл		тыва- ется в ПА
1	7	Текущий контроль	1	1	100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
2	7	Промежуточная аттестация	2	-	100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
3	7	Бонус	3	-	100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-4	Знает: - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования	+	+	+
ПК-4	Умеет: - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания Учеб. для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина; Под ред. Т. Т. Никуленковой. - М.: КолосС, 2006. - 246, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Славянский, А. А. Проектирование предприятий отрасли [Текст] учебник для вузов по специальности "Технология сахаристых продуктов" А. А. Славянский. - М.: Форум, 2009. - 318 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кузменко, Ю. Г. Проектирование предприятий общественного питания Учеб. пособие / Ю. Г. Кузменко, Н. Е. Фукс; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 14.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено