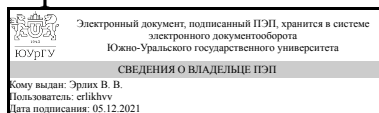


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.10 Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса

для направления 43.03.01 Сервис

уровень Бакалавриат

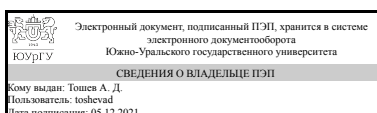
профиль подготовки Ресторанный сервис

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

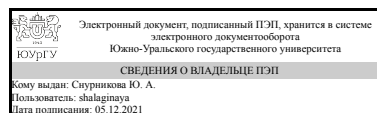
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

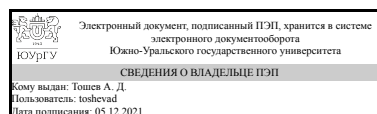
Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Цель курса – дать теоретические знания, систематизировать их, основываясь на опыте работы лучших предприятий и организаций общественного питания с учетом достижений научно-технического прогресса, перспектив развития отрасли; научить решать вопросы организации общественного питания, проектировать предприятия, отвечающие современным требованиям технологии, техники, организации производства и обслуживания, архитектуры, противопожарной, санитарной техники, экономики. Задачи курса: - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - операционное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству;

Краткое содержание дисциплины

Курс "Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса" является профилирующей учебной дисциплиной, определяющей уровень подготовки студентов к курсовому и дипломному проектированию. Вопросы проектирования предприятий общественного питания имеют большое значение в становлении бакалавра техники и технологии, так как правильная, четкая работа предприятия во многом определяется проектом, в котором должны быть заложены прогрессивная технология, современная техника, учтены вопросы научной организации труда.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики Умеет: пользоваться справочной и нормативной литературой Имеет практический опыт: навыками работы с персоналом
ПК-5 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: современное состояние рынка Умеет: пользоваться поисковыми системами Имеет практический опыт: навыками работы с

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Кулинарный и кондитерский дизайн, Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Деловое общение и основы теории коммуникации, Технология продукции общественного питания, Управление персоналом, Предпринимательская деятельность	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	Знает: основы организации питания в центрах досуга, основы организации питания в центрах досуга, особенности питания Умеет: организовать питание в зависимости от национальности, организовать питание в зависимости от национальности Имеет практический опыт: навыками организации питания, навыками организации питания
Технология продукции общественного питания	Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, правильно выбрать технологическое оборудование и

	<p>выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции Имеет практический опыт: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
Предпринимательская деятельность	<p>Знает: Факторы, определяющие предпринимательскую деятельность; основные принципы, технологии предпринимательской деятельности; методы осуществления предпринимательской деятельности; условия осуществления предпринимательской деятельности; экономические аспекты предпринимательской деятельности; режимы налогообложения, применяемые для целей налогообложения., правовые аспекты предпринимательской деятельности. Умеет: Организовывать предпринимательскую структуру; применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях в сфере ресторанного сервиса., применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса Имеет практический опыт: Навыками самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом., навыками самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом.</p>
Кулинарный и кондитерский дизайн	<p>Знает: консультирование по дизайну кулинарных и кондитерских изделий, основы общения с потребителем, их консультирование по дизайну кулинарных и кондитерских изделий Умеет: научить слушателей основам дизайна, имея практические навыки дизайна, научить слушателей основам дизайна Имеет практический опыт: навыками дизайна, навыками дизайна</p>
Управление персоналом	<p>Знает: основные источники научно-технической информации; отечественный и зарубежный опыт сервисной деятельности, требования к организации процесса сервиса Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт сервисной деятельности, проводить анализ требований потребителя;</p>

	организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; Имеет практический опыт: навыками использования научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; методами сбора, обработки и анализа информации для использования в практической деятельности, навыками организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств с учетом
Деловое общение и основы теории коммуникации	Знает: Основы планирования сервиса, основы планирования сервиса Умеет: Составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: Навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 ч., 45,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	10
Общая трудоёмкость дисциплины	252	108	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	28	12	16
Лекции (Л)	16	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	4	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	206,25	89,75	116,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к экзамену	63	0	63
Выполнение курсового проекта	53,5	0	53,5
Подготовка к зачету, решение задач	89,75	89,75	0
Консультации и промежуточная аттестация	17,75	6,25	11,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение	2	2	0	0

2	Виды строительных материалов, их свойства и использование в строительстве.	2	2	0	0
3	Строительное проектирование.	4	2	2	0
4	Архитектурно – планировочные требования	4	2	2	0
5	Инженерное оборудование.	1	1	0	0
6	Общие положения проектирования предприятий общественного питания: организация проектирования, функциональная структура предприятий, система автоматизации проектирования.	2	1	1	0
7	Основные нормативы проектирования и принципы размещения сети предприятий общественного питания.	2	1	1	0
8	Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия. Расчет сырья и складской группы помещений. Расчет и подбор механического оборудования. Расчет и подбор теплового оборудования. Расчет и подбор холодильного оборудования. Определение площади отдельных помещений.	4	2	2	0
9	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2	1	1	0
10	Объемно–планировочные решения предприятий общественного питания.	2	1	1	0
11	Дизайн предприятий общественного питания	3	1	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Роль общественного питания в современных условиях развития рыночной экономики. Основные направления развития общественного питания. Использование достижений научно–технического прогресса и передового опыта при разработке проектов предприятий общественного питания. Предмет и задачи курса, его содержание, связь с другими дисциплинами.	2
2	2	Виды строительных материалов, их свойства и использование в строительстве	2
3	3	Строительное проектирование. Проектирование здания, основные архитектурно - строительные решения зданий	2
4	4	Архитектурно-планировочные требования. Объемно-планировочные решения зданий. Расчет площади помещений производства и общей площади зданий. Проектирование генерального плана.	2
5	5	Инженерное оборудование. Расчет и проектирование систем водоснабжения, вентиляции, канализации, отопления.	1
6	6	Общие положения проектирования предприятий общественного питания: организация проектирования, функциональная структура предприятий, система автоматизации проектирования. Понятие о проекте и смете. Цель и задачи проектирования. Основные принципы проектирования: плановость, типизация и унификация проектных решений. Порядок разработки, согласования и утверждения проектной документации: составление технико-экономического обоснования; задания на проектирование; разработка проекта. Стадии проектирования: одностадийное, двухстадийное. Типовые и индивидуальные проекты. Проекты для экспериментального проектирования. Классификация предприятий общественного питания с учетом требований технологического проектирования. Характеристика типов предприятий общественного питания, учитываемых при	1

		проектировании. Состав помещений предприятий общественного питания. Строительные нормы и правила (СНиП, ВСН), нормами планировочных решений (НП), ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий по выпуску полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (ВНТП), их содержание и значение в проектировании. Основные направления реконструкции действующих предприятий общественного питания. Проектирование предприятий с основами САПР.	
7	7	Основные нормативы проектирования и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Основные тенденции развития и размещения сети предприятий общественного питания в городах. Расчетные показатели развития общедоступной сети, структура сети предприятий, принципы размещения. Расчетные нормативы и особенности планирования сети предприятий общественного питания в городах – курортах. Расчетные нормативы, размещение предприятий общественного питания, обслуживающих определенные контингенты потребителей. Методика определения мощности, выбора типоразмеров, размещение заготовочных предприятий общественного питания. Понятие о перспективных планах развития и размещения сети предприятий общественного питания.	1
13,14,15	8	Технологические расчеты Цель, задачи и последовательность выполнения технологических расчетов. Разработка производственной программы проектируемого предприятия: определение количества потребителей по графику загрузки обеденного зала, особенности составления расчетного меню (со свободным выбором, комплексного, диетического, банкетного, дневного рациона, и др.) с учетом ассортиментного перечня, контингента питающихся, сезонности, специфики предприятия, рационального использования сырья, национальных вкусов. Особенности составления производственной программы заготовочных предприятий.	2
9	9	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование, механизация погрузочно-разгрузочных работ в помещениях для приема и хранения продуктов, схемы планировочных решений помещений. Схемы организации технологических процессов в производственных помещениях. Состав помещений, технологические требования к проектированию, схемы взаимосвязи, оборудование, механизация и автоматизация; требования к расстановке оборудования в производственных помещениях доготовочных и заготовочных предприятий. Планировки отдельных цехов. Технологические требования к проектированию, оборудование, требования к его расстановке, планировки помещений для потребителей. Состав помещений, требования к проектированию служебных, бытовых, технических, подсобных помещений.	1
10	10	Объемно–планировочные решения предприятий общественного питания. Общие принципы объемно-планировочных решений, последовательность разработки, особенности проектирования, последовательность разработки, особенности проектирования, планировочные решения одноэтажных, многоэтажных зданий. Планировочные решения заготовочных предприятий. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.	1
11	11	Дизайн предприятий общественного питания	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
-----------	-----------	---	--------------

1	3	Строительное проектирование: Конструктивные решения зданий. Основание и фундаменты. Колонны. Стены и перегородки, покрытия и перекрытия, балка ригель и фермы. Проектирование оконных и дверных проемов, проектирование коридоров, лестниц и лифтов.	2
2	4	Архитектурно – планировочные требования. Объемно-планировочные решения зданий. Расчет площади помещений производства и общей площади зданий.	2
3	6	Расчетное занятие. Основные нормативы проектирования и принципы размещения сети предприятий общественного питания.	1
4	7	Расчетное занятие. Расчет численности работников горячего цеха и разработка графика выхода на работу.	1
8	8	Расчетное занятие. Технологические расчеты и подбор оборудования. Расчет площадей помещений предприятий общественного питания.	2
9	9	Расчетное занятие. Объемно-планировочное решение предприятия (цеха). Компонировочное решение предприятия.	1
10	10	Расчетное занятие. Компонировочное решение предприятия.	1
11	11	Дизайн предприятий общественного питания. Дизайн зала, бара	2

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
Подготовка к экзамену	Проектирование предприятий общественного питания : Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения" Текст ред. Л. В. Павлова ; Гос. науч.-проект. ин-т учеб.-воспитат., торгово-бытовых и досуговых зданий (Ин-т обществ. зданий). - М.: Стройиздат, 1992. - 54 с. ил.	10	63
Выполнение курсового проекта	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.	10	53,5
Подготовка к зачету, решение задач	Проектирование предприятий общественного питания : Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения" Текст ред. Л. В. Павлова ; Гос. науч.-проект. ин-т учеб.-воспитат., торгово-бытовых и досуговых зданий (Ин-т обществ. зданий). - М.: Стройиздат, 1992. - 54 с. ил.	9	89,75

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)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	9	Промежуточная аттестация	Решение задач	-	1	Задача решена верно - 1 балл	зачет
2	10	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	1	верный ответ -1	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Задача	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	Экзамен	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-4	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики	+	
ПК-4	Умеет: пользоваться справочной и нормативной литературой	+	
ПК-4	Имеет практический опыт: навыками работы с персоналом	+	
ПК-5	Знает: современное состояние рынка		+
ПК-5	Умеет: пользоваться поисковыми системами		+
ПК-5	Имеет практический опыт: навыками работы с ПК		+

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.

2. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной

обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

3. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

1. Пищевая промышленность ,ежемес. журн. ,Изд-во "Пищевая промышленность"

2. Ресторанные ведомости ,журн. для профессионалов обществ. питания ,ЗАО "Издат. дом "Ресторанные ведомости"

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

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

2. Технологическое проектирование предприятий общественного питания Ч. 1,2 : Метод. указания к курс. проекту для студентов специальности 271200 / Ю. Г. Кузменко, Н. Е. Фукс ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

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

2. Технологическое проектирование предприятий общественного питания Ч. 1,2 : Метод. указания к курс. проекту для студентов специальности 271200 / Ю. Г. Кузменко, Н. Е. Фукс ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	103 (5)	ПК
Практические занятия и семинары	103 (5)	ПК