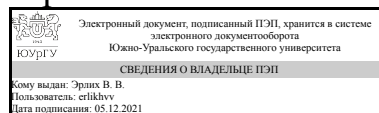


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.07 Проектирование предприятий общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

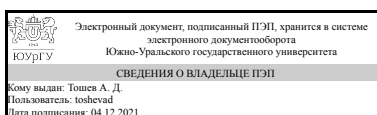
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

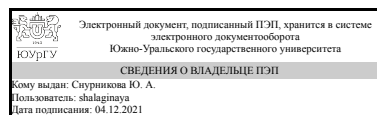
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

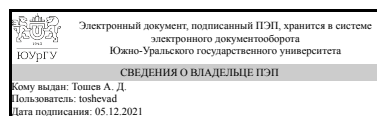
Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
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 ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики Умеет: проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований 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.О.26 Холодильная техника и технология в общественном питании, 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания, 1.О.27 Процессы и аппараты 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.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания	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 которых они основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования пищевых производств 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 качество продуктов 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 пищевого производства
1.О.26 Холодильная техника и технология в общественном питании	Знает: Основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды, Свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; –

	принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки Умеет: Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке, Находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения Имеет практический опыт: Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке, Расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования
1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания	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

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 33,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	10

Общая трудоёмкость дисциплины	180	108	72
Аудиторные занятия:	20	12	8
Лекции (Л)	8	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	8	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	146,25	89,75	56,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к экзамену	20	0	20
Подготовка к зачету	89,75	89,75	0
Выполнение курсового проекта	36,5	0	36,5
Консультации и промежуточная аттестация	13,75	6,25	7,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КП

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
4	Архитектурно – планировочные требования	2	0	2	0
5	Инженерное оборудование.	4	2	2	0
6	Общие положения проектирования предприятий общественного питания: организация проектирования, функциональная структура предприятий, система автоматизации проектирования.	4	2	2	0
7	Основные нормативы проектирования и принципы размещения сети предприятий общественного питания.	4	2	2	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.	2	0	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

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
5	5	Инженерное оборудование. Расчет и проектирование систем водоснабжения, вентиляции, канализации, отопления.	2
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	2

		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 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.	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

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
2,3	4	Архитектурно – планировочные требования. Объемно-планировочные решения зданий. Расчет площади помещений производства и общей площади зданий.	2
5	5	Инженерное оборудование. Расчет и проектирование систем водоснабжения, вентиляции, канализации, отопления.	2
6	6	Расчетное занятие. Основные нормативы проектирования и принципы размещения сети предприятий общественного питания.	2

7	7	Методика определения мощности, выбора типоразмеров, размещение заготовочных предприятий общественного питания. Понятие о перспективных планах развития и размещения сети предприятий общественного питания.	2
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). Компоновочное решение предприятия.	1
16,17	10	Расчетное занятие. Компоновочное решение предприятия.	1

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	20
Подготовка к зачету	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
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	36,5

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: проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований	+	+
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.

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

