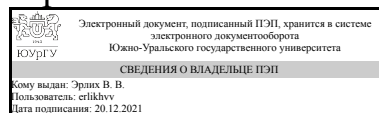


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



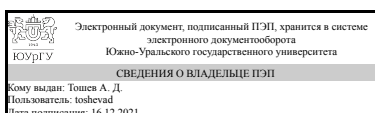
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ФД.02 Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

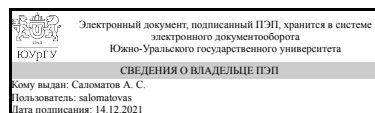
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

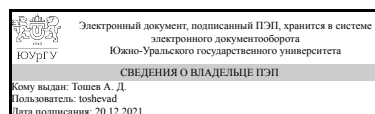
Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



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 владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках Умеет: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия Имеет практический опыт: разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.03 Организация предпринимательской деятельности, 1.Ф.01 Деловое общение и основы теории коммуникации	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.01 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
1.Ф.03 Организация предпринимательской деятельности	Знает: правовые аспекты предпринимательской деятельности Умеет: применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса Имеет практический опыт: в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,75	59,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	59,75	59.75
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	0,5	0	0,5	0
2	Организация проектирования предприятий общественного питания	1	0,5	0,5	0
3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	1	0,5	0,5	0
4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	1	0,5	0,5	0
5	Расчет и подбор теплового оборудования	1	0,5	0,5	0
6	Расчет и подбор механического оборудования	1	0,5	0,5	0
7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	1	0,5	0,5	0

8	Проектирование горячего цеха	1	0,5	0,5	0
9	Проектирование кондитерского цеха	0,5	0,5	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	0,5
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	0,5
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	0,5
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	0,5
6	6	Расчет и подбор механического оборудования	0,5
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	0,5
8	8	Проектирование горячего цеха	0,5
9	9	Проектирование кондитерского цеха	0,5

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	0,5
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	0,5
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	0,5
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	0,5
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	0,5
6	6	Расчет и подбор механического оборудования	0,5
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	0,5
8	8	Проектирование горячего цеха	0,5
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. —	9	59,75

	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.		
--	---	--	--

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	Учи- тыва- ется в ПА
1	9	Текущий контроль	1	1	100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
2	9	Проме- жуточная аттестация	2	-	100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
3	9	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: основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	+	+	+
ПК-4	Умеет: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания	+	+	+

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. Абызов, В. А. Проектирование предприятий [Текст] учеб. пособие к курсовому проекту В. А. Абызов, С. П. Горбунов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Строит. материалы ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2008. - 24, [2] с. ил.

2. Зайцев, Ю. В. Организация, технология и проектирование предприятий [Текст] учебное пособие Ю. В. Зайцев ; под ред. В. Е. Лопатиной ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Маркетинг и менеджмент; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2006. - 77, [1] с.

3. 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. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Текст] учеб. пособие Л. В. Голубева и др. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 284, [1] с.

2. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению 260500 "Технология продовольств. продуктов специального назначения и обществ. питания" Т. В. Шленская и др. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 285 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. Технология продуктов обществ. питания; Челябинск Издательство ЮУрГУ 2005 - 123 с

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