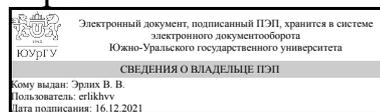


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



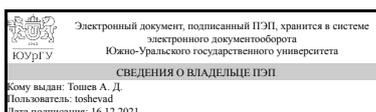
В. В. Эрлих

## 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

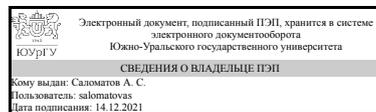
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

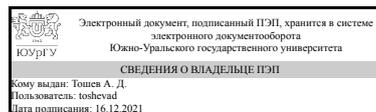
Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



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<br>Умеет: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия<br>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 Предпринимательская деятельность, 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.03 Предпринимательская деятельность | 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. |
| 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  |

#### 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. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/157643">https://e.lanbook.com/book/157643</a> (дата обращения: 14.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | 9       | 59,75        |

## 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        | Текущий контроль         | 1                                 | 1   | 100        | В соответствии с порядком начисления баллов | зачет            |
| 2    | 9        | Промежуточная аттестация | 2                                 | -   | 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 |
| ПК-4        | Знает: основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и | +    | + |

|      |   |   |   |
|------|---|---|---|
|      | иностранном языке   |   |   |
| 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 промышленного строительства [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 | Библиографическое описание |
|---|----------------|------------------------------------|----------------------------|
|---|----------------|------------------------------------|----------------------------|

|   |                     | форме   |  |
|---|---------------------|---|--|
| 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/157643">https://e.lanbook.com/book/157643</a> (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