ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ: Директор института Институт спорта, туризма и сервиса

Эаектронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Кому вадан: "Эрэли В. В. Подьователь: crikivy цата подписания 21.12.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ФД.02 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 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.

Разработчик программы, к.техн.н., доцент

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления д.техн.н., проф.





А. Д. Тошев

А. С. Саломатов

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документоборога (Охио-) ральского государственного университета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Кому выдан: Toucs A. Д. Подьюватель: toshevad [Дата подписание: 2012.2021]

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.09 Оборудование предприятий общественного питания, 1.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания, 1.О.26 Холодильная техника и технология в общественном питании	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
общественном питании	Знает: Основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта прихолодильной обработке, так и свойства и

параметры холодильного оборудования иокружающей среды, Свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственногохолода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильногооборудования; принципы работы и правилаэксплуатации торгового холодильногооборудования; – современные тенденцииразвития технологического холодильногооборудования, торгового холодильногооборудования, разборных и стационарных холодильных камер; основополагающие идеи иопределяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильнойобработки Умеет: Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов прихолодильной обработке, Находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качествопродуктов питания, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильногохранения Имеет практический опыт: Использовать технические средства измерения технических характеристик ифизических свойств пищевых продуктов прихолодильной обработке, Расчета и подбора технологического оборудования и торговогохолодильного оборудования Внает: 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 1.Ф.09 Оборудование предприятий проектированию, реконструкции и монтажу обшественного питания 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 Знает: основные технологические процессы, 1.О.27 Процессы и аппараты предприятий применяемые в пищевом производстве, а также общественного питания 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 техникоэкономических показателей, основных технологических процессов пищевогопроизводства

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
Аудиторные занятия:	8	8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	59,75	59,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Планировочные решения помещений в соответсвии 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					
		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 соответсвии 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 вспомагательного 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		Планировочные решения помещений в соответсвии 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 вспомагательного оборудования	0,5
8	8	Проектирование горячего цеха	0,5
9	9	Проектирование кондитерского цеха	0,5

5.2. Практические занятия, семинары

<u>№</u> 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 соответсвии 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 вспомагательного оборудования	0,5
8	8	Проектирование горячего цеха	0,5
9	9	Проектирование кондитерского цеха	0

5.3. Лабораторные работы

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 соответсвии 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: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (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)

№ KM	Се- местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва- ется в ПА
1	9	Текущий контроль	1	1	1 1()()	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
2	9	Проме- жуточная аттестация	2	1	1 100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
3	9	Бонус	3	1	1 100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

Компетенции		N KI 1 2	M
ПК-4	Знает: - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования	++	- +
II I K -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. Пипер, Г. Проектирование предприятий общественноого питания Пер. с нем. Ю. М. Кузьминой; Под ред. В. В. Вержбицкого. М.: Стройиздат, 1985. 193 с.
 - 2. 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. Технология продуктов обществ. питания; Челябинск Издательство ЮУрГУ 2005 123 с

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Nº	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:

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено