

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**Автор** Тарасенко С.С., доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.04.02 Проектирование предприятий общественного питания

**Цель освоения дисциплины:** дать необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие вместе с другими специалистами на современном уровне разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

### **1. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Этап 1: основные направления научно-технического прогресса в области развития общественного питания Этап 2: основные направления научно-технического прогресса в области развития предприятий общественного питания	Этап 1: сбор исходных данных для проектирования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации Этап 2: разрабатывать проектно-сметную документацию предприятий общественного питания	Этап 1: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания Этап 2: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации
ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-	Этап 1: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;	Этап 1: производить расчет технологического оборудования для производства	Этап 1: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового

исследовательской деятельности	рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; Этап 2: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;	продуктов питания Этап 2: производить расчет сырья для производства продуктов общественного питания	оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации Этап 2: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;
ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Этап 1: характеристику сырья для производства продуктов питания Этап 2: технологические свойства сырья для производства продуктов питания	Этап 1: анализировать причины брака, связанные с качеством сырья Этап 2: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом	Этап 1: навыками организации технологического процесса предприятий общественного питания Этап 2: навыками расчетов технологического процесса предприятий общественного питания
ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Этап 1: новейшие достижения в технологии производства продуктов общественного питания Этап 2: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания	Этап 1: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач Этап 2: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач	Этап 1: навыками разработки технологических процессов при производстве продуктов общественного питания Этап 2: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов общественного питания

## **2. Содержание дисциплины**

### **Раздел 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные этапы разработки проектной документации**

Тема 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Тема 2 Основные этапы разработки проектной документации

Тема 3 Нормативная документация на основе, которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.).

Тема 4 Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.

Тема 5 Стадии разработки и состав проекта. Типовое и индивидуальное проектирование.

Тема 6 Состав функциональных групп помещений

### **Раздел 2. Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов. Технико-экономическое обоснование проекта**

Тема 7 Л-2 Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов

Тема 8 Технико-экономическое обоснование проекта

Тема 9 ЛР-3 Изучение рекомендаций по размещению общедоступных предприятий общественного питания

Тема 10 Проектирование заготовочных предприятий общественного питания

Тема 11 Составление технико-экономического обоснования проекта.

### **Раздел 3. Технологические расчеты**

Тема 12 Л-3 Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.

Тема 13 Режим работы заготовочных и производственных цехов предприятий общепита

Тема 14 ЛР-4 Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов

Тема 15 Технологический расчёт и подбор механического, холодильного и теплового оборудования

Тема 16 Расчёт численности работников.

Тема 17 Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания

### **Раздел 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением**

Тема 18 Л-4 Технологические требования к проектированию помещений для приёма и хранения продуктов,

Тема 19 Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания различных типов

Тема 20 ЛР-5 Планировочные решения заготовочных предприятий

Тема 21 Технологические требования к проектированию производственных помещений

Тема 22                   Оборудование для заготовочных и додготовочных предприятий

Тема 23 Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Планировки отдельных цехов и помещений.

Тема 24 Технологические требования к проектированию помещений для потребителей.

Тема 25 Оборудование помещений для потребителей. Планировка раздаточных линий.

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**