

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Тарасенко С.С.

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

Цель освоения дисциплины: подготовить магистров, владеющих глубокими научными знаниями, основными методами расчета в области проектирования предприятий общественного питания.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	Знать: основные направления научно-технического прогресса в области развития проектирование предприятий общественного питания основные направления научно-технического прогресса в области развития предприятий общественного питания Уметь: собирать исходных данных для проектирования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации разрабатывать проектно-сметную документацию предприятий общественного питания Владеть: -практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания - рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся	Знать: новейшие достижения в технологии производства продуктов общественного питания способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания Уметь: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач применять теоретические знания для решения научно-производственных задач Владеть: навыками разработки технологических процессов при производстве продуктов общественного питания

	ресурсов и ограничений	навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов общественного питания
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: характеристику сырья для производства продуктов питания технологические свойства сырья для производства продуктов питания Уметь: анализировать причины брака, связанные с качеством сырья анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом Владеть: навыками организации технологического процесса предприятий общественного питания навыками расчетов технологического процесса предприятий общественного питания
ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; Уметь: производить расчет с технологического оборудования для производства продуктов питания производить расчет сырья для производства продуктов общественного питания Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Тема 2. Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов.

Тема 3. Технологические расчеты

Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

3. Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов),