

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.04.02 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного
питания**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 Проектирование предприятий общественного питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Высокотехнологичные производства продуктов питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК-1	Высокотехнологичные производства продуктов питания

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ПК-1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

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.	<i>Знать:</i> основные направления научно-технического прогресса в области развития проектирование предприятий общественного питания основные направления научно-технического прогресса в области развития предприятий общественного питания <i>Уметь:</i> сбор исходных данных для проектирования предприятий

		<p>общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</p> <p>разрабатывать проектно-сметную документацию предприятий общественного питания</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>-практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p> <p>- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации</p>
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>новейшие достижения в технологии производства продуктов общественного питания</p> <p>способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач</p> <p>применять теоретические знания для решения научно-производственных задач</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками разработки технологических процессов при производстве продуктов общественного питания</p> <p>навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов общественного питания</p>
	<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>характеристику сырья для производства продуктов питания</p> <p>технологические свойства сырья для производства продуктов питания</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>анализировать причины брака,</p>

		<p>связанные с качеством сырья анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками организации технологического процесса предприятий общественного питания</p> <p>навыками расчетов технологического процесса предприятий общественного питания</p>
<p>ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</p> <p>разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>производить расчет с технологического оборудования для производства продуктов питания</p> <p>производить расчет сырья для производства продуктов общественного питания</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</p>

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 Проектирование предприятий общественного питания составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

решения помещений в соответствии с их функциональным назначением											
Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	3	4	6					6	10		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Контактная работа	3	16	16							2	х
Самостоятельная работа	3							40	34		х
Объем дисциплины в семестре	3	16	16					40	34	2	х
Всего по дисциплине		16	16					40	34	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименование темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	Одно- и двухстадийные проекты. Основные разделы пояснительной записки. Сметы Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.	12
2	Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов.	Порядок составления бизнес- плана. Источники обеспечения объекта всеми видами ресурсов. Изучение рекомендаций по размещению общедоступных предприятий общественного питания	12
3	Технологические расчеты	Организация и принципы технологии заготовки и переработки продуктов. Принципы проектирования заготовительных и производственных отделений предприятий общепита.	10
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Нормативы площадей и объемов помещений для заготовки и переработки продуктов. Планировка прилегающей территории, благоустройство.	6
Всего			40

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. (ЭБС «Лань»)

2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст] учебник / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2011.-232 с.- (ЭБС «Лань»)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD) : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 288 с. (ЭБС «Лань»)

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины;

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

«Тематические и демонстрационные материалы, справочная литература, переносные проектор и экран»

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант +
2. Гарант .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.т.н.



Тарасенко С.С.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024

Зав. кафедрой



Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.



Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
Васильев И.В.