

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 7 з.е.

в академических часах: 252 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Потаповой А.В. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	9
6. Лабораторные занятия	10
7. Практические занятия.....	11
8. Тематика курсовых проектов (работ).....	13
9. Самостоятельная работа студента	15
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	18
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	19
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	20

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - дать студентам необходимые для их практической работы знания об организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания, нормативов развития сети кафе, ресторанов, столовых и др.; дать основные сведения для проведения технико-экономических и технологических расчетов; ознакомить с требованиями к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом; показать закономерности дизайна и оформления отдельных производственных, административно-бытовых, складских и торговых помещений в различных типах предприятий общественного питания.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в:

- ознакомлении студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;
- выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессов,
- определении последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
- изучении методики пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
УК-2	Правоведение	2 сем.				Предыдущая
УК-2	Теория принятия решений и управления рисками		3 сем.			Предыдущая
ПК-5	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания			6 сем.		Предыдущая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ПК-5	Экономика предприятий общественного питания			5 сем.		Предыдущая
ПК-5	Экономика и управление производством			5 сем.		Предыдущая
ПК-5	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3 сем.			Предыдущая
ПК-5	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания				8 сем.	Изучаемая
ПК-5	Фирменный стиль предприятий питания				8 сем.	Изучаемая
ПК-5	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8 сем.	Изучаемая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3 Способен выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм	Знать: различные способы решения профессиональных задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Уметь: выявлять и анализировать различные способы решения профессиональных задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Владеть: навыками выбора оптимальных способов решения профессиональных задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-	Знать: алгоритмы расчетов производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания Владеть: навыками выполнения технико-

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания
	ПК-5.3 Способен проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: алгоритмы расчетов при проектировании предприятий общественного питания Уметь: проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Владеть: навыками расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнения графической части проекта, разработки элементов дизайна интерьера

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам	
		7 семестр	8 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	54	30,5	23,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	50	30	20
• занятия лекционного типа	20	10	10
• занятия семинарского типа:	30	20	10
практические занятия	30	20	10
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах	10	4	6
в том числе занятия в форме практической подготовки	12	8	4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	4	0,5	3,5
в том числе курсовая работа (проект)	3		3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	162	77,5	84,5
- курсовой проект	36		36
- выполнение домашних заданий	103	66	37
- контрольное тестирование	23	11,5	11,5
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	36		36
ИТОГО:	ак. часов	252	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	7	3
			4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 4 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	30	30
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	26	26
• занятия лекционного типа	10	10
• занятия семинарского типа:	16	16
практические занятия	16	16
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	4	4
в том числе курсовая работа (проект)	3	3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	209	209
- курсовой проект	36	36
- выполнение домашних заданий	150	150
- контрольное тестирование	23	23
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	13	13
ИТОГО:	ак. часов	252
Общая трудоемкость	зач. ед.	7

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»

Место дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» в учебном процессе подготовки инженера для отрасли общественного питания.

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. Проектирование

предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование заготовочных предприятий.

Тема 4. Технологические расчеты

Производственная программа предприятия. Применение ЭВМ в технологических расчетах. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала.

Технологический расчет и подбор оборудования. Расчет площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Оценка технического уровня проектируемого предприятия. Применение ПЭВМ в технологических расчетах.

Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением

Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.

Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания, расположенных в школах, больницах, санаториях.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
7 семестр						
1.	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»	2	2/0	19	23	
2.	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	2/0	19	23	
3.	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	2	6/4	19,5	27,5	2
4.	Тема 4. Технологические расчеты	4	10/4	20	34	2
8 семестр						
5.	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	4	4/2	16	24	2
6.	Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	4	4/2	16	24	2
7.	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	2	2	16,5	20,5	2
	Курсовая работа			36	36	
	Подготовка к зачету, экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				4	
	в том числе курсовая работа (проект)				3	
	Итого	20	30/12	162	252	10

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1 полугодие						
1.	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»	1	1	23	25	
2.	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	1	1	23	25	
3.	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	1	2	23,5	26,5	
4.	Тема 4. Технологические расчеты	1	2	24	32	
2 полугодие						
5.	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	2	4	26	32	
6.	Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	2	2	26,5	30,5	
7.	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	2	4	27	33	
	Курсовая работа			36	36	
	Подготовка к зачету, экзамену				13	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				4	
	в том числе курсовая работа (проект)				3	
	Итого	10	16/0	170	252	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
7 семестр				
1	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»	Организация проектирования. Проектная документация. Этапы разработки проектной документации.	2	
2	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания	2	
3	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.	6	4
4	Тема 4. Технологические расчеты	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования.	10	4
8 семестр				
5	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения.	4	2
6	Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	Подсобные помещения. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.	4	2
7	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания,	Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в школах, больницах, санаториях.	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)			
	Итого		30	12

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1 полугодие				
1	Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»	Организация проектирования. Проектная документация. Этапы разработки проектной документации.	1	
2	Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания	1	
3	Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.	2	
4	Тема 4. Технологические расчеты	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования.	2	
2 полугодие				
5	Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения.	4	
6	Тема 6. Объемно-	Подсобные помещения	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	планировочные решения предприятий общественного питания	Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.		
7	Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в школах, больницах, санаториях.	4	
	Итого		16	0

8. Тематика курсовых проектов (работ)

1. Проектирование и разработка технологической документации молодежного кафе на 60 мест.

2. Проектирование и разработка технологической документации молодежного кафе с кондитерской на 45 мест.

3. Проектирование и разработка технологической документации ресторана 1 класса на 62 мест с коктейль-баром.

4. Проектирование и разработка технологической документации ресторана 1 класса с русской кухней на 30 мест и блинной на 10 мест.

5. Проектирование и разработка технологической документации ресторана 1 класса на 65 мест с кофейней на 25 мест.

6. Проектирование и разработка технологической документации ресторана китайской кухни на 75 мест.

7. Проектирование и разработка технологической документации ресторана татарской кухни на 80 мест с баром на 30 мест.

8. Проектирование и разработка технологической документации ресторана на 70 мест с террасой.

9. Проектирование и разработка технологической документации семейного ресторана 1 класса на 50 мест.

10. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха кафе с салат – баром на 75 мест.

11. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в столовой при учебном заведении на 120 посадочных мест

12. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в ресторане на 110 посадочных мест.

13. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха школьной столовой на 90 посадочных мест.

14. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в столовой системы потребительской кооперации на 100

посадочных мест.

15. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха при доме отдыха на 260 посадочных мест.

16. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в детском ресторане на 60 посадочных мест.

17. Проектирование и разработка технологической документации холодного цеха в ресторане на 80 посадочных мест с обслуживанием официантами.

18. Проектирование и разработка технологической документации вегетарианского кафе на 50 мест.

19. Проектирование и разработка технологической документации горячего цеха для столовой при образовательном учреждении на 80 посадочных мест с буфетом.

20. Проектирование и разработка технологической документации демократичного ресторана на 60 мест с кофейней на 25 мест.

21. Разработка проекта реконструкции кафе быстрого обслуживания на 44 места.

22. Разработка проекта реконструкции молодежного кафе на 36 мест с коктейль-баром на 20 мест.

23. Разработка проекта реконструкции столовой при промышленном предприятии на 100 мест.

24. Разработка проекта реконструкции ресторана русской кухни на 70 мест с закусочной-пироговой на 30 мест.

25. Разработка проекта реконструкции ресторана на 40 мест со стейк-баром на 30 мест.

26. Разработка проекта реконструкции молодежного кафе на 84 места.

27. Разработка проекта реконструкции ресторана европейской кухни на 78 мест.

28. Разработка проекта реконструкции ресторана при гостинице на 70 мест.

29. Разработка проекта реконструкции закусочной-пирожковой на 48 мест.

30. Разработка проекта реконструкции кафе при вокзале на 36 мест.

31. Разработка проекта реконструкции закусочной-пиццерии на 40 мест с цехом по выпуску 500 полуфабрикатов в смену.

32. Разработка проекта реконструкции закусочной на 36 мест.

33. Разработка проекта реконструкции хинкальной на 30 мест.

34. Разработка проекта реконструкции семейного кафе на 52 места.

35. Разработка проекта реконструкции кафе на 62 места с сэндвич-баром на 30 мест.

36. Разработка проекта реконструкции блинной на 56 мест.

37. Разработка проекта реконструкции ресторана французской кухни на 80 мест.

38. Проектирование и разработка технологической документации горячего цеха ресторана класса «люкс», специализирующегося на индийской

национальной кухне, на 50 посадочных мест.

39. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана первого класса на 45 посадочных мест.

40. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для детского кафе на 48 посадочных мест.

41. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана на 42 посадочных места, специализирующегося на баварской национальной кухне.

42. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана скандинавской национальной кухни на 30 посадочных мест.

43. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для фитобара на 40 посадочных мест.

44. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана паназиатской кухни на 45 посадочных мест.

45. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана с баром при аэропорте на 60 посадочных мест.

46. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для кондитерской на 50 посадочных мест

47. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для ресторана на 30 посадочных мест с коктейль-баром

48. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для кондитерской на 48 посадочных мест.

49. Проектирование и разработка технологической документации доготовочного цеха для кофейни на 38 посадочных мест при торгово - развлекательном комплексе.

50. Проектирование и разработка технологической документации кулинарного цеха собственного производства при торговом предприятии.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;

- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);

- работу с компьютерными обучающими программами;

- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;

- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;

– подготовку к зачету, экзамену.

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Сущность, задачи и принципы проектирования предприятий общественного питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: общественное питание, проектирование, проектирование предприятий ОП, предмет и методы проектирования ПОП.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением основных положений проектирования ПОП.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования.

Изучая тему, важно приобрести умения применять функциональную структуру предприятий общественного питания как основу технологического проектирования.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания» с определением основных аспектов расчета необходимого количества посадочных мест для ПОП в различных районах города/республики/страны.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

Изучая тему, важно приобрести умения проведения подготовительных расчетов для проектирования предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах, заготовочных предприятий.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль

Тема 4. Технологические расчеты

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основные этапы технологических расчетов» с определением основ расчета количества посетителей, производственной программы, потребляемых блюд, необходимого сырья, площадей для хранения, основных производственных цехов, административных и вспомогательных помещений, численности персонала и др.

В процессе усвоения темы необходимо приобрести умения расчета расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов, площади складских помещений, производственной программы и режима работы цехов, численности работников производства и зала, площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений.

Изучая тему, важно приобрести умения расчета себестоимости продукции и составления отчета о прибылях и убытках при полном и сокращенном способе расчета себестоимости продукции.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль.

Тема 5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основные планировочные решения для помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением» с определением основных аспектов установления параметров помещений в соответствии и НТД.

Изучая тему, важно приобрести умения принимать и обосновывать планировочные решения для помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением в соответствии и НТД.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Выбор зданий и сооружений для проектируемых ПОП» с определением основных аспектов, обуславливающих использование зданий различного назначения.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить основные требования и принципы объемно-планировочных решений для предприятий общественного питания: отдельно стоящие одноэтажные и многоэтажные здания для предприятий общественного питания, проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль.

Тема 7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основные требования НТД к проектированию ПОП в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории и др.)» с определением основных принципов расчета возможной мощности предприятия и расположения основных производственных, бытовых, служебных, административных помещений.

Изучая тему, важно приобрести умения проектировать ПОП в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории и др.)

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1. Гражданский кодекс РФ (часть первая): ФЗ от 30.11.1994 №51-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

2. Гражданский кодекс РФ (часть вторая): федер. закон от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

4. Правил оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

б) основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/43028>

в) дополнительная литература:

1. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. (Высшее образование)ISBN

978-5-16-105727-8 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/899751> – Режим доступа: по подписке.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

1) <http://rospotrebnadzor.ru> Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2) <https://internet-law.ru/gosts/199/?p=1> Интернет-ресурс Каталог ГОСТ

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

5. Антиплагиат.ВУЗ

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры GoogleChrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.