

Б1.В.ОД.3 Проектирование предприятий общественного питания

Целью дисциплины является получение необходимых теоретических и практических знаний и навыков 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.

Задачами дисциплины являются изучение:

- структуры и содержания проектов;
- методики определения площадей производственных помещений, расчета и подбора технологического оборудования;
- принципов выполнения объемно-планировочных решений предприятия общественного питания;
- основных требований к оформлению пояснительной записки и чертежей разработанных проектов;

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-27	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: Основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания Уметь: Разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта Владеть: Методикой разработки производственной программы предприятия в целом в зависимости от его специфики, а также заготовочных и доготовочных цехов
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки	Знать: Современную методологию выполнения технологических расчетов с использованием компьютерной техники Уметь: Выполнять технологические расчеты, производить монтажную привязку технологического оборудования Владеть: методикой расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия;

	технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);	
ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	<p>Знать: современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники</p> <p>Уметь: размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению</p> <p>Владеть: методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом .</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Раздел 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.

Раздел 3. Технологические расчеты

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

Раздел 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 78(28) часов, из них:

лекции – 18(6) часов, практических занятий 36(6) часов.

2. Самостоятельная работа 30(80) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет с оценкой. Предусмотрен курсовой проект.