

Внесённые изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ 20__ г.

В рабочую программу внесены следующие изменения:

- 1)
- 2)

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры «Технология и организация общественного питания» (Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.).

Зав. кафедрой ТиООП _____ Т.И.Симонова

ОДОБРЕНА на заседании методической комиссии по УГС «___» _____ 20__ г.

Эксперты методической комиссии по УГС:

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой ТиООП _____ Т.И.Симонова

«___» _____ 20__ г.

Декан ФПП _____

В.В.Бахарев

«___» _____ 20__ г.

Начальник УВ и ППО _____

И.Б.Костылева

«___» _____ 20__ г.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к профессиональному циклу обязательных дисциплин по выбору БЗ.В.ОД.направления 260100-62

- ознакомление с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;- использование в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов; ознакомление с пространственным размещением оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений; приобретение навыков выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

- знание основных инструктивных и ведомственных материалов (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основных направлений реконструкции предприятий питания; основных нормативов расчета и принципов рационального размещения предприятий общественного питания; прогрессивных методов выполнения технологических расчетов; современных тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций (ОК-3, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОК-11, ОК-12, ОК-13, ОК-15) и профессиональных компетенций (ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-23, ПК-24, ПК-26) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с общими положениями проектирования предприятий общественного питания; основными нормативами расчета и принципами размещения предприятий общественного питания; технико-экономическим обоснованием проекта; технологическими расчетами, включая разработку производственной программы, расчет расхода сырья и полуфабрикатов, расчет и подбор технологического оборудования, расчет площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей, определение общей площади проектируемого предприятия, планировочные решения помещений в соответствии с функциональным назначением, объемно-планировочные решения предприятий общественного питания, основные направления реконструкции.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов по практическим занятиям, рубежный контроль в форме СРС, тестов, промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 30 часов, практические занятия 40 часов, самостоятельная работа студента 74 часа.