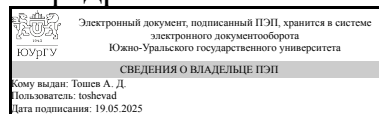


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.13 Проектирование предприятий общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

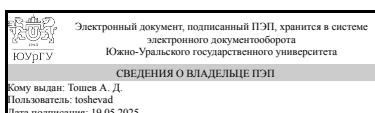
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

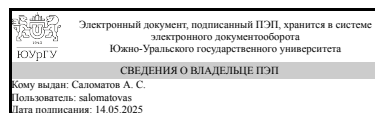
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование у студентов навыков разработки проектной документации на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий питания

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина включает в себя разделы, обеспечивающие получение студентами теоретических знаний об функциональных основах технологического проектирования, принципах функционирования предприятий общественного питания, структуре и содержании проектов предприятий общественного питания, а также получение практических навыков проектирования отдельных цехов, предприятия в целом.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики Умеет: проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований Имеет практический опыт: работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Физиология питания, Оборудование предприятий общественного питания, Основные принципы переработки сырья, Технология продукции общественного питания	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Основные принципы переработки сырья	Знает: современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья, основные технологические принципы переработки сырья, научные основы

	технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами Умеет: анализировать и обобщать результаты исследований, делать выводы и формулировать заключение о результатах исследований свойств сырья; применять знания математики, химии и физики при проведении исследований и решения профессиональных задач, использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов, обосновывать выбор технических решений при осуществлении технологических процессов переработки сырья Имеет практический опыт: применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья, осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования, организации и проведения технологических процессов переработки сырья
Оборудование предприятий общественного питания	Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания, классификацию, характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; Умеет: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. , обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации технологического процесса; Имеет практический опыт: использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий, эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием
Технология продукции общественного питания	Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях

	производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания, осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов
Физиология питания	Знает: методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического питания; , основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения Умеет: анализировать и корректировать рационы питания в соответствии с требованиями физиологических норм; разрабатывать рационы питания для различных категорий населения; ,

	использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания Имеет практический опыт: определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения , навыками работы с НТД в области производства продуктов питания
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 101,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	180	108	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	88	48	40
Лекции (Л)	32	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	56	32	24
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	78,25	53,75	24,5
Основы проектирования предприятия общественного питания	78,25	53.75	24.5
Консультации и промежуточная аттестация	13,75	6,25	7,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КП

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основные положения развития и размещения предприятий общественного питания	10	4	6	0
2	Организация проектирования предприятий общественного питания	10	4	6	0
3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	8	2	6	0
4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	8	2	6	0
5	Расчет и подбор теплового оборудования	10	4	6	0
6	Расчет и подбор механического оборудования	10	4	6	0
7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	10	4	6	0

8	Проектирование горячего цеха	10	4	6	0
9	Проектирование кондитерского цеха	10	4	6	0
10	Основы проектирования предприятия общественного питания	2	0	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные положения развития и размещения предприятий общественного питания	4
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	4
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	2
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	4
6	6	Расчет и подбор механического оборудования	4
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	4
8	8	Проектирование горячего цеха	4
9	9	Проектирование кондитерского цеха	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные положения развития и размещения предприятий общественного питания	6
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	6
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	6
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	6
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	6
6	6	Расчет и подбор механического оборудования	6
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	6
8	8	Проектирование горячего цеха	6
9	9	Проектирование кондитерского цеха	6
10	10	Основы проектирования предприятия общественного питания	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Основы проектирования предприятия	Никулина, Е. О. Проектирование	7	53,75

общественного питания	предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
Основы проектирования предприятия общественного питания	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	8	24,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Текущий контроль	КТ1	1	25	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
2	7	Текущий контроль	КТ2	1	25	По результатам выполнения индивидуального задания	зачет
3	7	Текущий контроль	КТ3	1	25	По результатам выполнения индивидуального задания	зачет
4	7	Текущий контроль	КТ4	1	25	По результатам выполнения индивидуального задания	зачет
5	7	Промежуточная аттестация	КТ5	-	40	По результатам выполнения индивидуального задания	зачет
6	8	Курсовая работа/проект	КР1	-	25	По результатам выполнения курсовой работы	курсовые проекты
7	8	Курсовая работа/проект	КР2	-	25	По результатам выполнения курсовой работы	курсовые проекты
8	8	Курсовая работа/проект	КР3	-	25	По результатам выполнения курсовой работы	курсовые проекты

9	8	Курсовая работа/проект	КР4	-	25	По результатам выполнения курсовой работы	кур- совые проекты
10	8	Текущий контроль	КТ1	1	25	По результатам выполнения индивидуального задания	экзамен
11	8	Текущий контроль	КТ2	1	25	По результатам выполнения индивидуального задания	экзамен
12	8	Текущий контроль	КТ3	1	25	В соответствии с порядком начисления баллов	экзамен
13	8	Текущий контроль	КТ4	1	25	По результатам выполнения индивидуального задания	экзамен
14	8	Проме- жуточная аттестация	КТ5	-	40	По результатам выполнения индивидуального задания	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	20 билетов по 3 вопроса в каждом. Студент выбирает билет, готовится 40 минут, после чего отвечает на вопросы билета. Критерии оценивания: Каждый вопрос оценивается по шкале от 1 до 33 баллов в зависимости полноты ответа: 1-10 баллов - студент кратко и не точно ответил на вопрос. 11-20 баллов - студент дал полный ответ на вопрос, но не смог ответить на дополнительные вопросы. 21-33 балла - студент дал полный и точный ответ на вопрос. Ответил на дополнительные вопросы. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые проекты	В соответствии с требованиями к содержанию и оформлению курсовой работы	В соответствии с п. 2.7 Положения
зачет	Студент выбирает тему из предложенного перечня. Готовит проект к публичной защите. В конце выступления отвечает на вопросы преподавателя. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание на закрепление материала – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не зачтено 60-100 баллов - зачтено	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

[illegible]

