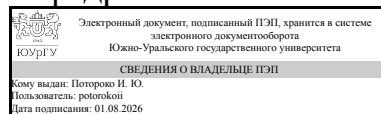


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

уровень Бакалавриат

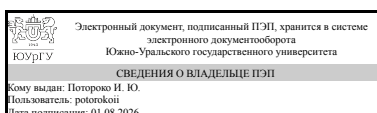
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

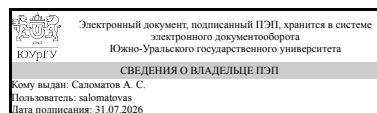
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



И. Ю. Потороко

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
Оборудование предприятий общественного питания, Основные принципы переработки сырья, Технология продукции общественного питания, Нутрициология и метаболизм	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
Технология продукции общественного питания	Знает: теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных

	материалов при производстве продукции, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; Умеет: осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции Имеет практический опыт: организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов , осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания , разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции
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
Нутрициология и метаболизма	Знает: методы оценки питания (методы 24-часового воспроизведения рациона, пищевого дневника, анализа частоты потребления пищи, балансовых и весовых подходов); основные регламенты и стандарты в области пищевой продукции, гигиенические требования к продуктам питания; гигиенические требования к продуктам, принципы оценки безопасности и качества сырья и готовых блюд; принципы рационального и персонализированного питания, физиологические нормы потребности в энергии и нутриентах для разных групп населения, роль макро- и микронутриентов в жизнедеятельности организма, механизмы пищеварения и усвоения пищи, факторы, влияющие на биодоступность нутриентов (включая влияние кулинарной обработки и хранения продуктов); что такое метаболические профили, связь метаболитов с питанием, здоровьем и риском заболеваний; основы "омиксных" технологий (геномика, протеомика, метаболомика) и их применение в нутрициологии, концепция персонализированного питания на основе биомаркеров; Умеет: разрабатывать базовые персонализированные рекомендации: адаптировать общие принципы здорового питания под индивидуальные особенности (возраст, пол, уровень активности, состояние здоровья), учитывая ограничения и предпочтения человека; формулировать исследовательские задачи в нутрициологии: ставить цели для небольших проектов (например, оценка рациона группы студентов), подбирать подходящие методы и метрики, планировать сбор и анализ данных; рассчитывать и анализировать рационы питания (определять ЭЦ, ПЦ, баланс БЖУ, выявлять дефициты и избыток макро- и микронутриентов); применять методы сбора данных о питании различных групп населения и грамотно их интерпретировать; сопоставлять метаболические данные и пищевые привычки; Имеет практический опыт: подготовки отчётов

	по оценке питания, описания методологии, визуализация данных (таблицы, диаграммы), объяснения сложных концепций простым языком для разных аудиторий; корректной разработки рекомендаций с учетом культурных и социальных аспектов питания., работы с профессиональными базами данных и инструментами (использование справочников химического состава продуктов, баз метаболических путей) для поиска и интерпретации данных; интерпретации лабораторных и метаболических показателей (понимание референсных диапазонов, умение видеть связь между отдельными биомаркерами и питанием, корректно формулировать выводы без постановки диагнозов);
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

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 93,75 ч.
контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		в часах
		Номер семестра

		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	180	108	72
Аудиторные занятия:	80	48	32
Лекции (Л)	32	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	48	32	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	86,25	53,75	32,5
Основы проектирования предприятия общественного питания	86,25	53.75	32.5
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	8	4	4	0
2	Организация проектирования предприятий общественного питания	8	4	4	0
3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	6	2	4	0
4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	6	2	4	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	4
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	4
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	4
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	4
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 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	32,5
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.	7	53,75

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	Определение площади предприятия общественного питания (предварительное компоновка помещений)	1	25	Определение площади предприятия общественного питания (предварительное компоновка помещений): 25 баллов – площади помещений и производственных коридоров определены точно, выполнена предварительная компоновка помещений 15 баллов – площади помещений и производственных коридоров определены неправильно, предварительная компоновка помещений нарушает требования НД (требуется доработка) 0 баллов – работа не выполнена	зачет
2	7	Текущий контроль	Проектирование предприятия общественного питания в соответствии с индивидуальным ТЗ (черновой вариант)	1	25	Проектирование предприятия общественного питания в соответствии с индивидуальным ТЗ (черновой вариант): 25 баллов – без нарушения строительных и санитарных норм 15 баллов – с незначительными нарушениями строительных и санитарных норм 0 баллов – с грубыми нарушениями строительных и санитарных норм (необходимо переделать чертёж)	зачет
3	7	Текущий контроль	Проектирование предприятия общественного питания в соответствии с индивидуальным ТЗ (итоговый вариант)	1	25	Проектирование предприятия общественного питания в соответствии с индивидуальным ТЗ (итоговый вариант): 25 баллов – без нарушения строительных и санитарных норм 15 баллов – с незначительными нарушениями строительных и санитарных норм 0 баллов – с грубыми нарушениями строительных и санитарных норм (необходимо переделать чертёж)	зачет
4	7	Текущий контроль	Подбор и расстановка оборудования в соответствии с технологическим	1	25	Подбор и расстановка оборудования в соответствии с технологическим процессом и санитарными требованиями: 25 баллов – подобрано	зачет

			процессом и санитарными требованиями			высокотехнологичное оборудование. Оборудование расставлено в соответствии с технологическим процессом и санитарными нормами 15 баллов – не представлены многие распространённые виды технологического оборудования. Оборудование расставлено с незначительными нарушениями технологического процесса и санитарных норм 0 баллов – оборудование не подобрано и не расставлено в соответствии с технологическим процессом и санитарными нормами	
5	7	Промежуточная аттестация	Публичная защита проекта	-	40	Публичная защита проекта: 10 баллов – чертежи в презентации хорошо читаются 10 баллов – студент ориентируется в чертеже 10 баллов – студент понимает, какое оборудование и в каких цехах расположено 10 баллов – студент в состоянии ответить на дополнительные вопросы по чертежу	зачет
6	8	Курсовая работа/проект	Составление меню предприятия общественного питания	-	25	Баллы начисляются за соответствие требованиям по составлению меню, указанным в учебном пособии по выполнению курсовой работы	курсовые проекты
7	8	Курсовая работа/проект	Расчёты	-	25	Баллы начисляются за соответствие расчётов требованиям, указанным в учебном пособии	курсовые проекты
8	8	Курсовая работа/проект	Чертёж цеха	-	25	Баллы начисляются за соответствие чертежа требованиям, указанным в учебном пособии	курсовые проекты
9	8	Курсовая работа/проект	Оформление работы	-	25	Баллы начисляются за соответствие требованиям к оформлению работы	курсовые проекты
10	8	Курсовая работа/проект	Публичная защита курсовой работы	-	40	Публичная защита проекта: 10 баллов – презентация выполнена качественно 10 баллов – студент ориентируется в чертеже цеха 10 баллов – студент понимает, какое оборудование установлено, его назначение и характеристики 10 баллов – студент в состоянии ответить на дополнительные вопросы	курсовые проекты
11	8	Текущий контроль	Составление меню предприятия общественного питания	1	25	Баллы начисляются за соответствие требованиям по составлению меню, указанным в учебном пособии по выполнению курсовой работы	экзамен

12	8	Текущий контроль	Расчёты	1	25	Баллы начисляются за соответствие расчётов требованиям, указанным в учебном пособии	экзамен
13	8	Текущий контроль	Чертёж цеха	1	25	Баллы начисляются за соответствие чертежа требованиям, указанным в учебном пособии	экзамен
14	8	Текущий контроль	Расчёт численности производственных работников и составление штатного расписания	1	25	Баллы начисляются за соответствие расчётов требованиям, указанным в учебном пособии	экзамен
15	8	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Критерии оценивания: Каждый вопрос оценивается по шкале от 0 до 20 баллов в зависимости полноты ответа: 0-10 баллов - студент кратко и не точно ответил на вопрос. 11-15 баллов - студент дал полный ответ на вопрос, но не смог ответить на дополнительные вопросы. 16-20 балла - студент дал полный и точный ответ на вопрос. Ответил на дополнительные вопросы.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
курсовые проекты	Публичная защита проекта: 10 баллов – презентация выполнена качественно 10 баллов – студент ориентируется в чертеже цеха 10 баллов – студент понимает, какое оборудование установлено, его назначение и характеристики 10 баллов – студент в состоянии ответить на дополнительные вопросы	В соответствии с п. 2.7 Положения
экзамен	20 билетов по 2 вопроса в каждом. Студент выбирает билет, готовится 40 минут, после чего отвечает на вопросы билета. Критерии оценивания: Каждый вопрос оценивается по шкале от 0 до 20 баллов в зависимости полноты ответа: 0-10 баллов - студент кратко и не точно ответил на вопрос. 11-15 баллов - студент дал полный ответ на вопрос, но не смог ответить на дополнительные вопросы. 16-20 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
зачет	20 билетов по 2 вопроса в каждом. Студент выбирает билет, готовится 40 минут, после чего отвечает на вопросы билета. Критерии оценивания: Каждый вопрос оценивается по шкале от 0 до 20 баллов в зависимости полноты ответа: 0-10 баллов - студент кратко и не точно ответил на вопрос. 11-15 баллов - студент дал полный ответ на вопрос, но не смог ответить на дополнительные вопросы. 16-20 балла - студент дал полный и	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	точный ответ на вопрос. Ответил на дополнительные вопросы. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов - не зачтено 60-100 - зачтено	
--	---	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПК-4	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания Учеб. для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина; Под ред. Т. Т. Никуленковой. - М.: КолосС, 2006. - 246, [1] с.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кузменко, Ю. Г. Проектирование предприятий общественного питания Учеб. пособие / Ю. Г. Кузменко, Н. Е. Фукс; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; Челябинск Издательство ЮУрГУ 2005 - 123 с

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено