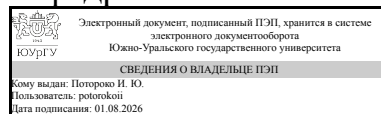


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

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

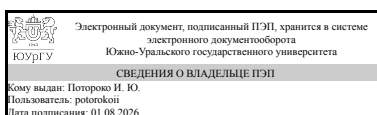
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

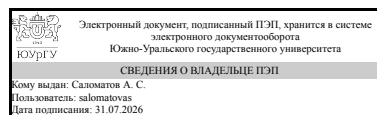
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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
Основные принципы переработки сырья, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания, Физиология питания	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: основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции

	общественного питания, теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли Умеет: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию Имеет практический опыт: осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания	Знает: классификацию, характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания Умеет: обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации технологического процесса;

	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. Имеет практический опыт: эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием, использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий
Основные принципы переработки сырья	Знает: основные технологические принципы переработки сырья, научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами, современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья Умеет: 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, 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 Имеет практический опыт: осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования, организации и проведения технологических процессов переработки сырья, применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья
Физиология питания	Знает: 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); , 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; Умеет: 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; , 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 физиологии питания: ставить цели для небольших проектов (например, оценка рациона группы студентов), подбирать подходящие методы и метрики, планировать сбор и анализ данных; Имеет практический опыт: работы с профессиональными базами данных и инструментами (использование справочников химического состава продуктов, калькуляторов калорий и т.п.) 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)., 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.
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 25,75 ч.
контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	180	108	72
Аудиторные занятия:	12	8	4
Лекции (Л)	0	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды	12	8	4

аудиторных занятий (ПЗ)			
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	154,25	93,75	60,5
Основы проектирования предприятия общественного питания	154,25	93,75	60,5
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	1	0	1	0
2	Организация проектирования предприятий общественного питания	1	0	1	0
3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	1	0	1	0
4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	1	0	1	0
5	Расчет и подбор теплового оборудования	1	0	1	0
6	Расчет и подбор механического оборудования	1	0	1	0
7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	1	0	1	0
8	Проектирование горячего цеха	2	0	2	0
9	Проектирование кондитерского цеха	2	0	2	0
10	Основы проектирования предприятия общественного питания	1	0	1	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

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	1
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	1
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	1
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	1
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	1
6	6	Расчет и подбор механического оборудования	1
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	1
8	8	Проектирование горячего цеха	2
9	9	Проектирование кондитерского цеха	2
10	10	Основы проектирования предприятия общественного питания	1

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	93,75
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.	9	60,5

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	8	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	зачет

						производственных коридоров определены неправильно, предварительная компоновка помещений нарушает требования НД (требуется доработка) 0 баллов – работа не выполнена	
2	8	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	8	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	8	Текущий контроль	Подбор и расстановка оборудования в соответствии с технологическим процессом и санитарными требованиями	1	25	Подбор и расстановка оборудования в соответствии с технологическим процессом и санитарными требованиями: 25 баллов – подобрано 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	зачет
5	8	Проме- жуточная аттестация	Публичная защита проекта	-	40	Публичная защита проекта: 10 баллов – чертежи в презентации хорошо читаются 10 баллов – студент ориентируется в чертеже	зачет

						10 баллов – студент понимает, какое оборудование и в каких цехах расположено 10 баллов – студент в состоянии ответить на дополнительные вопросы по чертежу	
6	9	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	кур- совые проекты
7	9	Курсовая работа/проект	Расчёты	-	25	Баллы начисляются за соответствие расчётов требованиям, указанным в учебном пособии	кур- совые проекты
8	9	Курсовая работа/проект	Чертёж цеха	-	25	Баллы начисляются за соответствие чертежа требованиям, указанным в учебном пособии	кур- совые проекты
9	9	Курсовая работа/проект	Оформление работы	-	25	Баллы начисляются за соответствие требованиям к оформлению работы	кур- совые проекты
10	9	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	кур- совые проекты
11	9	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	9	Текущий контроль	Расчёты	1	25	Баллы начисляются за соответствие расчётов требованиям, указанным в учебном пособии	экзамен
13	9	Текущий контроль	Чертёж цеха	1	25	Баллы начисляются за соответствие чертежа требованиям, указанным в учебном пособии	экзамен
14	9	Текущий контроль	Расчёт численности производственных работников и составление штатного расписания	1	25	Баллы начисляются за соответствие расчётов требованиям, указанным в учебном пособии	экзамен
15	9	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	экзамен

						ответить на дополнительные вопросы. 16-20 балла - студент дал полный и точный ответ на вопрос. Ответил на дополнительные вопросы.	
--	--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
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 точный ответ на вопрос. Ответил на дополнительные вопросы. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов - не зачтено 60-100 - зачтено	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 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
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

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ KM														
		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