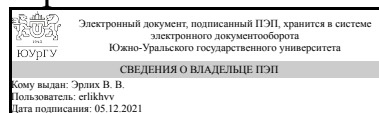


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.07 Проектирование предприятий общественного питания для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

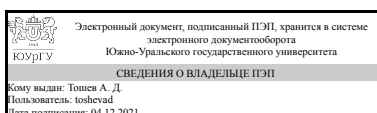
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

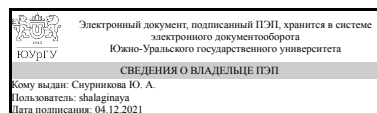
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

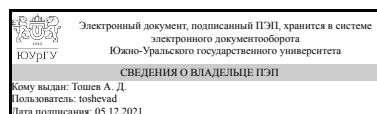
Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Цель курса – дать теоретические знания, систематизировать их, основываясь на опыте работы лучших предприятий и организаций общественного питания с учетом достижений научно-технического прогресса, перспектив развития отрасли; научить решать вопросы организации общественного питания, проектировать предприятия, отвечающие современным требованиям технологии, техники, организации производства и обслуживания, архитектуры, противопожарной, санитарной техники, экономики. Задачи курса: - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - операционное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству;

Краткое содержание дисциплины

Курс "Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса" является профилирующей учебной дисциплиной, определяющей уровень подготовки студентов к курсовому и дипломному проектированию. Вопросы проектирования предприятий общественного питания имеют большое значение в становлении бакалавра техники и технологии, так как правильная, четкая работа предприятия во многом определяется проектом, в котором должны быть заложены прогрессивная технология, современная техника, учтены вопросы научной организации труда.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	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
1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания, 1.Ф.03 История ресторанного дизайна, 1.О.27 Процессы и аппараты предприятий 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
1.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания	Знает: основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принцип действия аппаратов и оборудования пищевых производств, Основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования пищевых производств Умеет: находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве, Находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве Имеет практический опыт: методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства, Методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства
1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания	Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания 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. Имеет практический опыт: Владеть методами

	комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий
1.Ф.03 История ресторанного дизайна	Знает: - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Умеет: - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана Имеет практический опыт: - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса.

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
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к экзамену	10	0	10
Подготовка к зачету	53,75	53,75	0
Выполнение курсового проекта	14,5	0	14,5
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	Введение	4	2	2	0
2	Виды строительных материалов, их свойства и использование в строительстве.	2	2	0	0
3	Строительное проектирование.	4	2	2	0
4	Архитектурно – планировочные требования	6	2	4	0

5	Инженерное оборудование.	4	2	2	0
6	Общие положения проектирования предприятий общественного питания: организация проектирования, функциональная структура предприятий, система автоматизации проектирования.	10	2	8	0
7	Основные нормативы проектирования и принципы размещения сети предприятий общественного питания.	10	2	8	0
8	Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия. Расчет сырья и складской группы помещений. Расчет и подбор механического оборудования. Расчет и подбор теплового оборудования. Расчет и подбор холодильного оборудования. Определение площади отдельных помещений.	28	8	20	0
9	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	12	6	6	0
10	Объемно–планировочные решения предприятий общественного питания.	8	4	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Роль общественного питания в современных условиях развития рыночной экономики. Основные направления развития общественного питания. Использование достижений научно–технического прогресса и передового опыта при разработке проектов предприятий общественного питания. Предмет и задачи курса, его содержание, связь с другими дисциплинами.	2
2	2	Виды строительных материалов, их свойства и использование в строительстве	2
3	3	Строительное проектирование. Проектирование здания, основные архитектурно - строительные решения зданий	2
4	4	Архитектурно-планировочные требования. Объемно-плановочные решения зданий. Расчет площади помещений производства и общей площади зданий. Проектирование генерального плана.	2
5	5	Инженерное оборудование. Расчет и проектирование систем водоснабжения, вентиляции, канализации, отопления.	2
6	6	Общие положения проектирования предприятий общественного питания: организация проектирования, функциональная структура предприятий, система автоматизации проектирования. Понятие о проекте и смете. Цель и задачи проектирования. Основные принципы проектирования: плановость, типизация и унификация проектных решений. Порядок разработки, согласования и утверждения проектной документации: составление технико-экономического обоснования; задания на проектирование; разработка проекта. Стадии проектирования: одностадийное, двухстадийное. Типовые и индивидуальные проекты. Проекты для экспериментального проектирования. Классификация предприятий общественного питания с учетом требований технологического проектирования. Характеристика типов предприятий общественного питания, учитываемых при проектировании. Состав помещений предприятий общественного питания. Строительные нормы и правила (СНиП, ВСН), нормы планировочных решений (НП), ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий по выпуску полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (ВНТП), их содержание и значение в проектировании. Основные направления реконструкции действующих	2

		предприятий общественного питания. Проектирование предприятий с основами САПР.	
7	7	Основные нормативы проектирования и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Основные тенденции развития и размещения сети предприятий общественного питания в городах. Расчетные показатели развития общедоступной сети, структура сети предприятий, принципы размещения. Расчетные нормативы и особенности планирования сети предприятий общественного питания в городах – курортах. Расчетные нормативы, размещение предприятий общественного питания, обслуживающих определенные контингенты потребителей. Методика определения мощности, выбора типоразмеров, размещение заготовочных предприятий общественного питания. Понятие о перспективных планах развития и размещения сети предприятий общественного питания.	2
9	8	Расчет сырья и полуфабрикатов, необходимых для выполнения производственной программы: по меню расчетного дня, физиологическим нормам, укрупненным показателям. Определение ассортимента и выхода полуфабрикатов, разработка графиков реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд с учетом сроков реализации. Определение численности персонала и состава бригад по приготовлению продукции, ее реализации, обслуживанию потребителей (по нормам времени, нормам выработки, коэффициенту трудоемкости блюд). Обоснование графиков выхода на работу и режима работы предприятия, цехов. Расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования, механического оборудования и поточных линий (по количеству перерабатываемых за день или смену продуктов и в соответствии с производительностью машин). Расчет эффективности использования машин. Расчет и подбор теплового оборудования: котлов (по расчетному объему для максимальной партии блюд), плит, специализированной тепловой аппаратуры (по количеству готовой продукции на максимальный час загрузки), кондитерских шкафов (по количеству изделий, выпекаемых за максимальную смену, расчетной производительности им площади шкафа).	2
13,14,15	8	Технологические расчеты Цель, задачи и последовательность выполнения технологических расчетов. Разработка производственной программы проектируемого предприятия: определение количества потребителей по графику загрузки обеденного зала, особенности составления расчетного меню (со свободным выбором, комплексного, диетического, банкетного, дневного рациона, и др.) с учетом ассортиментного перечня, контингента питающихся, сезонности, специфики предприятия, рационального использования сырья, национальных вкусов. Особенности составления производственной программы заготовочных предприятий.	6
25,26,27	9	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование, механизация погрузочно-разгрузочных работ в помещениях для приема и хранения продуктов, схемы планировочных решений помещений. Схемы организации технологических процессов в производственных помещениях. Состав помещений, технологические требования к проектированию, схемы взаимосвязи, оборудование, механизация и автоматизация; требования к расстановке оборудования в производственных помещениях доготовочных и заготовочных предприятий. Планировки отдельных цехов. Технологические требования к проектированию, оборудование, требования к его расстановке, планировки помещений для потребителей. Состав помещений, требования к проектированию служебных, бытовых, технических, подсобных помещений.	6
28,29	10	Объемно–планировочные решения предприятий общественного питания. Общие принципы объемно-планировочных решений, последовательность	4

		разработки, особенности проектирования, последовательность разработки, особенности проектирования, планировочные решения одноэтажных, многоэтажных зданий. Планировочные решения заготовочных предприятий. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.	
--	--	--	--

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные направления развития общественного питания. Использование достижений научно–технического прогресса и передового опыта при разработке проектов предприятий общественного питания.	2
1	3	Строительное проектирование: Конструктивные решения зданий. Основание и фундаменты. Колонны. Стены и перегородки, покрытия и перекрытия, балка ригель и фермы. Проектирование оконных и дверных проемов, проектирование коридоров, лестниц и лифтов.	2
2,3	4	Архитектурно – планировочные требования. Объемно-планировочные решения зданий. Расчет площади помещений производства и общей площади зданий.	4
5	5	Инженерное оборудование. Расчет и проектирование систем водоснабжения, вентиляции, канализации, отопления.	2
4,5	6	Расчетное занятие. Основные нормативы проектирования и принципы размещения сети предприятий общественного питания.	4
6,7	6	Разработка меню и производственной программы предприятия. Расчет продуктового набора.	4
7	7	Методика определения мощности, выбора типоразмеров, размещение заготовочных предприятий общественного питания. Понятие о перспективных планах развития и размещения сети предприятий общественного питания.	4
8	7	Расчетное занятие. Расчет численности работников горячего цеха и разработка графика выхода на работу.	4
8	8	Схемы организации технологических процессов в производственных помещениях. Состав помещений, технологические требования к проектированию, схемы взаимосвязи, оборудование, механизация и автоматизация; требования к расстановке оборудования в производственных помещениях доготовочных и заготовочных предприятий.	2
9,10,11	8	Расчетное занятие. Технологические расчеты и подбор оборудования. Расчет площадей помещений предприятий общественного питания.	6
12,13,14	8	Расчетное занятие. Технологические расчеты и подбор оборудования. Расчет площадей помещений предприятий общественного питания.	6
15	8	Расчетное занятие. Технологические расчеты и подбор оборудования. Расчет площадей помещений предприятий общественного питания	6
16,17,18	9	Расчетное занятие. Объемно-планировочное решение предприятия (цеха). Компонировочное решение предприятия.	6
16,17	10	Расчетное занятие. Компонировочное решение предприятия.	4

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
Подготовка к экзамену	Проектирование предприятий общественного питания : Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения" Текст ред. Л. В. Павлова ; Гос. науч.-проект. ин-т учеб.-воспитат., торгово-бытовых и досуговых зданий (Ин-т обществ. зданий). - М.: Стройиздат, 1992. - 54 с. ил.	8	10
Подготовка к зачету	Проектирование предприятий общественного питания : Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения" Текст ред. Л. В. Павлова ; Гос. науч.-проект. ин-т учеб.-воспитат., торгово-бытовых и досуговых зданий (Ин-т обществ. зданий). - М.: Стройиздат, 1992. - 54 с. ил.	7	53,75
Выполнение курсового проекта	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.	8	14,5

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Промежуточная аттестация	Решение задач	-	1	Задача решена верно - 1 балл	зачет
2	8	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	1	верный ответ -1	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

зачет	Задача	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
-------	--------	---

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
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)	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному 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.

2. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

3. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

1. Пищевая промышленность ,ежемес. журн. ,Изд-во "Пищевая промышленность"

2. Ресторанные ведомости ,журн. для профессионалов обществ. питания ,ЗАО "Издат. дом "Ресторанные ведомости"

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

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

2. Технологическое проектирование предприятий общественного питания Ч. 1,2 : Метод. указания к курс. проекту для студентов специальности 271200 / Ю. Г. Кузменко, Н. Е. Фукс ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

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

2. Технологическое проектирование предприятий общественного питания Ч. 1,2 : Метод. указания к курс. проекту для студентов специальности 271200 / Ю. Г. Кузменко, Н. Е. Фукс ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ

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

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	103 (5)	ПК
Практические занятия и семинары	103 (5)	ПК