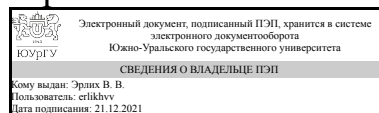


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** ФД.02 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

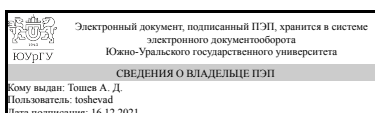
**уровень** Бакалавриат

**форма обучения** заочная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

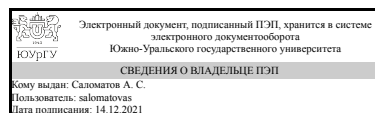
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

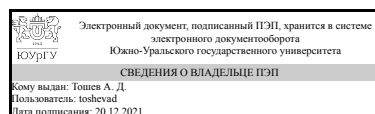
Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

## 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 ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знает: - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования Умеет: - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования 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.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания, 1.О.26 Холодильная техника и технология в общественном питании	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.26 Холодильная техника и технология в общественном питании	Знает: Основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и

	<p>параметры холодильного оборудования и окружающей среды, Свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; – принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки</p> <p>Умеет: Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке, Находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения</p> <p>Имеет практический опыт: Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке, Расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования</p>
<p>1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания</p>	<p>Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания</p> <p>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</p>
<p>1.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания</p>	<p>Знает: основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых</p>

	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
--	---

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72	
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,75	59,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	59,75	59.75	
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

#### 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	0,5	0	0,5	0
2	Организация проектирования предприятий общественного питания	1	0,5	0,5	0
3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	1	0,5	0,5	0
4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	1	0,5	0,5	0
5	Расчет и подбор теплового оборудования	1	0,5	0,5	0
6	Расчет и подбор механического оборудования	1	0,5	0,5	0
7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	1	0,5	0,5	0
8	Проектирование горячего цеха	1	0,5	0,5	0
9	Проектирование кондитерского цеха	0,5	0,5	0	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	0
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	0,5
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	0,5
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	0,5
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	0,5
6	6	Расчет и подбор механического оборудования	0,5
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	0,5
8	8	Проектирование горячего цеха	0,5
9	9	Проектирование кондитерского цеха	0,5

### 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	0,5
2	2	Организация проектирования предприятий общественного питания	0,5
3	3	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	0,5
4	4	Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания	0,5
5	5	Расчет и подбор теплового оборудования	0,5
6	6	Расчет и подбор механического оборудования	0,5
7	7	Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	0,5
8	8	Проектирование горячего цеха	0,5
9	9	Проектирование кондитерского цеха	0

### 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
Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/157643">https://e.lanbook.com/book/157643</a> (дата обращения: 14.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	9	59,75

#### 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-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	9	Текущий контроль	1	1	100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
2	9	Промежуточная аттестация	2	-	100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет
3	9	Бонус	3	-	100	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет

##### 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

##### 6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-4	Знает: - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования	+	+	+
ПК-4	Умеет: - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования	+	+	+

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.

#### б) дополнительная литература:

1. Пипер, Г. Проектирование предприятий общественного питания Пер. с нем. Ю. М. Кузьминой; Под ред. В. В. Вержбицкого. - М.: Стройиздат, 1985. - 193 с.

2. Славянский, А. А. Проектирование предприятий отрасли [Текст] учебник для вузов по специальности "Технология сахаристых продуктов" А. А. Славянский. - М.: Форум, 2009. - 318 с. ил.

#### 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

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/157643">https://e.lanbook.com/book/157643</a> (дата обращения: 14.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Не предусмотрено