

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.09 Проектирование предприятий общественного
питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2023

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Доктор с.-х. наук, Профессор, Иванова Галина Валентиновна; к.т.н.,

Доцент, Никулина Е.О.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Проектирования предприятий общественного питания» дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения технологического проектирования решаются следующие задачи: ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта; дать студентами сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий; дать сведения о использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов; ознакомить студентов с пространственным размещением оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений; привить навыки выполнения технических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-1: Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-1.1: Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов осуществлять планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением осуществлять планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением осуществлять планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

	<p>навыками создания компоновочных решений производственных цехов и помещений предприятий общественного питания в соответствии с принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ПК-1.2: Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов осуществлять Разработку производственной программы различных типов предприятий общественного питания и, в соответствии с данной программой, производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП различных типов</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Сем естр	
		1	2
Контактная работа с преподавателем:	0,72 (26)		
занятия лекционного типа	0,22 (8)		
практические занятия	0,5 (18)		
Самостоятельная работа обучающихся:	2,92 (105)		
курсовое проектирование (КП)	Да		
курсовая работа (КР)	Нет		
Промежуточная аттестация (Зачёт) (Экзамен)	0,36 (13)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Общее положение проектирования предприятий питания									
	1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2							
	2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания			2					
	3.							28	
2. Технологические расчеты Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания									
	1. Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного	2							
	2. Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного			4					
	3. Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного							30	
3. Основы технологических расчетов									
	1. Основы технологических расчетов	4							

2. Основы технологических расчетов			6					
3. Расчет площади предприятий или специализированных цехов по производству продукции питания различного назначения			2					
4. Основы технологических расчетов							27	
4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением								
1. планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением								
2. планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением			2					
3. планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением							10	
5. Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания и интерьер								
1. Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания и интерьер								
2. Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания и интерьер			2					
3. Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания и интерьер							10	
Всего	8		18				105	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Основные этапы расчета горячего цеха: учеб.-практ. пособие к вып. курс. проекта по дисциплине "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
2. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания (Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").
3. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
4. Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография (Красноярск: СФУ).
5. Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Проектирование предприятий питания: учебное пособие(Красноярск: СФУ).
6. Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Проектирование предприятий питания: учебное пособие(Красноярск: СФУ).
7. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие для студентов специальностей 260501.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
8. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Основные этапы расчета горячего цеха: учеб.-практ. пособие к вып. курс. проекта по дисциплине "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
9. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Коэффициенты трудоемкости блюд: справочник(Красноярск: КГТЭИ).
10. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Проектирование заготовочных цехов на предприятиях общественного питания: метод. указания к выполнению курс. проекта для студентов направления подготовки 260100.62 (Красноярск: КГТЭИ).
11. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Проектирование предприятий общественного питания: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»](Красноярск: СФУ).
12. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Коэффициенты трудоемкости блюд: справочник(Красноярск: КГТЭИ).
13. Иванова Г.В., Никулина Е.О. Основы проектирования предприятий питания: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] (Красноярск: СФУ).
14. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Типы предприятий общественного

питания: справочник(Красноярск: КГТЭИ).

15. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие для студентов специальностей 260501.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
4. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
5. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. 1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
2. 2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;
3. 3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>;
4. 4 Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>;
5. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>;
6. 6 База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 2-20

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2
Специализированная мебель,

доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

Учебная аудитория для проведения, занятий семинарского типа:

№ 2-05

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2
Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04 Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

Учебная аудитория для проведения курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-05

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2
Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04 Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт. с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационную среду СФУ с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационную среду СФУ, концентратор Ascorp

Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021