

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

очная

Год набора

2023

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

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

Доцент, Никулина Екатерина Олеговна

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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,44 (52)	
занятия лекционного типа	0,72 (26)	
практические занятия	0,72 (26)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,56 (56)	
курсовое проектирование (КП)	Да	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

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	10							
	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							10	
3. Основы технологических расчетов									
	1. Основы технологических расчетов	14							

2. Основы технологических расчетов			14					
3. Расчет площади предприятий или специализированных цехов по производству продукции питания различного назначения			2					
4. Основы технологических расчетов							6	
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							6	
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							6	
Всего	26		26				56	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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).
2. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Коэффициенты трудоемкости блюд: справочник(Красноярск: КГТЭИ).
3. 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).
4. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания (Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").
5. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
6. 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).
7. Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография (Красноярск: СФУ).
8. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Типы предприятий общественного питания: справочник(Красноярск: КГТЭИ).
9. 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).
10. 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).
11. Никулина Е. О., Иванова Г. В. Типы предприятий общественного питания: справочник(Красноярск: КГТЭИ).
12. 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 E7300 в 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