

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

Б1.В.ДВ.01.01 Проектирование и реконструкция
предприятий малой мощности индустрии питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

Форма обучения

очная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.техн.наук, Доцент, Никулина Е.О.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины Проектирование и реконструкция предприятий малой мощности индустрии питания является дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий питания и специализированных цехов по производству продуктов питания различного назначения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине Проектирование и реконструкция предприятий малой мощности индустрии питания решаются следующие задачи: приобрести необходимые знания по организации проектирования предприятий питания и специализированных цехов по производству продуктов питания, по составлению технического задания на проектирование, методам выполнения необходимых технологических расчетов, а также познакомиться с принципами размещения технологического оборудования в специализированных производственных цехах на основе широкого применения новых прогрессивных технологий производства кулинарных полуфабрикатов и готовых изделий различного назначения.

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-3: Способен осуществлять проектирование и стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	
ПК-3.1: Разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	принципы и механизмы формирования производственной программы нового ассортимента продукции питания различного назначения выбрать наиболее эффективную производственную программу новой продукции питания различного назначения навыками определения структуры и показателей производственной программы новой продукции питания различного назначения

ПК-3.5: Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного	производить расчеты технологического оборудования, необходимого для выработки новой продукции питания различного назначения; - определять производственные площади для выработки нового ассортимента продукции питания различного назначения
питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	производить расчеты технологического оборудования, необходимого для выработки новой продукции питания различного назначения; методами расчета технологического оборудования для производства новых продуктов питания различного назначения

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:	0,78 (28)	
практические занятия	0,78 (28)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,22 (44)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		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. Общее положение проектирования предприятий питания			2					
	2. Общее положение проектирования предприятий питания							8	
2. Технологические расчеты специализированных цехов									
	1. Технологические расчеты специализированных цехов			22					
	2. Технологические расчеты специализированных цехов							30	
3. Объемно -планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением									
	1. Объемно -планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением			4					

2. Объемно -планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением							6	
Всего			28				44	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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).
2. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания (Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").
3. Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Проектирование предприятий питания: учебное пособие(Красноярск: СФУ).
4. Ястина Г. М., Несмелова С. В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания", направлению подготовки бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и организация общественного питания"(СПб.: Троицкий мост).
5. Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов(М.: КолосС).

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. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

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, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания 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)

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики 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., концентратор Ascor)

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoКС35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.)

Учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы студентов магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания № 2-16 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель, Компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256)