

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование предприятий общественного питания»

по основной образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель дисциплины: сформировать у студентов необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятия общественного питания на современном уровне, позволяющие вместе с другими специалистами по инженерному и информационному обеспечению, разрабатывать технологическую часть проекта на строительство новых, реконструкцию существующих предприятий общественного питания, а также решать вопросы перепозиционирования на рынке услуг в направлении более современных форм организации производства и обслуживания потребителей; подготовить студента к выполнению выпускной квалификационной работы.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)**Профессиональные компетенции (ПК):**

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК- 28);

- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

3.Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕТ (108 часов)**4. Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

- Модуль 2. Основные принципы проектирования производственных цехов. Основные принципы проектирования вспомогательных помещений, служебно-бытовых и технические помещения и помещения для потребителей.

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



М.А. Вайтанис

А.А. Беушев