

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Проектирование предприятий общественного питания»
по основной образовательной программе бакалавриата
**19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»** (по УП 2017-2018 гг)

Профиль «Технология продуктов общественного питания» (очная, заочная формы обучения)

1. Цели освоения дисциплины

Цель дисциплины - подготовить студентов по вопросам организации проектирования предприятий общественного питания на современном уровне, позволяющие вместе с другими специалистами по инженерному и информационному обеспечению, разрабатывать технологическую часть проекта, получению знаний и практических навыков в области строительства новых и реконструкции действующих 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)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью контролировать качество предоставляемые организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу, 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 предприятий 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 расположение производственных цехов) (ПК-28);
- готовность 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 часа)

4. Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Производственная программа предприятия. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.
- Модуль 2. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Основные принципы проектирования производственных цехов. Основные принципы проектирования помещений для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



М.А. Вайтанис

А.А. Беушев