

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Проектирование предприятий общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 6 з.е. (216 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Принципы размещения сети предприятий общественного питания.. 1. Организация проектирования.

2. Типовое и индивидуальное проектирование. 3. Состав и содержание проекта

3. Техничко-экономическое обоснование проек-та, его содержание и значение.

4. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания..

2. Принципы размещения сети предприятий общественного питания.

Производственная программа предприятия.. 1. Особенности проектирования заготовочных предприятий.

2. Особенности разработки проекта реконструкции предприятия.

3. Основные сведения о производственной про-грамме предприятия.

4. Составление расчетного меню..

3. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. 1. Проектирование предприятий общественно-го питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учеб-ных заведениях.

2. Проектирование предприятий общественно-го питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, при оздоровительных учреждениях..

4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Влияние планировочных решений на организацию и контроль производства продукции питания .. 1. Проектирование помещений для приема, хранения продуктов и тары.

2. Экспедиция.

3. Мясной цех.

4. Птице-гольевой цех.

3. Рыбный цех..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина