

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 – 3 з.е. (108 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- ПК-28: 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-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

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. Техно-экономическое обоснование проек-та, его содержание и значение.

4. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

5. Проектирование предприятий общественно-го питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учеб-ных заведениях.

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

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

1. Проектирование помещений для приема, хранения продуктов и тары.

2. Экспедиция.

3. Мясной цех.

4. Птице-гольевой цех.

3. Рыбный цех..

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.. 1. Организация

проектирования.

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

2. Принципы размещения сети предприятий общественного питания.. 1.Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.

2.Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

3. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.

4. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятия и спортивных сооружениях.

5. Проектирование предприятий общественного при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др..

3. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Производственная программа предприятия.. 1. Проектирование заготовочных предприятий.

2.Основные сведения о производственной про-грамме предприятия.

3. Составление расчетного меню..

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

1.Помещения для приема и хранения продуктов.

2.Экспедиция..

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

Основные принципы проектирования производственных цехов.. 1.Мясной цех.

2. Птице-гольевой цех.

3.Рыбный цех..

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

Основные принципы проектирования производственных цехов.. 1.Кулинарный цех.

2.Кондитерский цех.

3.Помещение для мучных изделий.

4. Цех по производству пиццы.

5.Доготовочный цех и цех обработки зелени.

6. Горячий и холодный цеха..

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

Основные принципы проектирования. 1.Моечная столовой и кухонной посуды.

2.Сервизные.

3. Моечная полуфабрикатной тары.

4.Помещение для нарезки хлеба.

5.Помещение заведующего производством.

6. Помещение персонала.

7.Раздаточная..

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

Основные принципы проектирования помещений для потребителей..

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

. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина