

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.Б.22 «Проектирование предприятий общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **обязательная часть (базовая)**

Форма обучения: **заочная, очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис
	доцент	М.А. Вайтанис
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	- знать способы и методы поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта	- уметь самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию; анализировать, критически оценивать, выбирать и применять информацию в профессиональной проектной деятельности и формировании продукта	- владеть методами оценки, анализа и систематизации информации.
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и средства и методы обслуживания потребителей; правила построения производственной программы предприятий	находить и обрабатывать информацию в области проектирования предприятий питания;	- владеть навыками оценки результатов проектирования предприятия питания ма-лого бизнеса на стадии проекта;
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении	санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.	рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать	практическими навыками разработки норматив-ной и технологической документации с учётом новейших достижений в области

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	предприятий питания		технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.	инновационных технологий производства продукции 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)	разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.	формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания.	методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Маркетинг, Оборудование предприятий общественного питания, Производственная санитария, Санитария и гигиена питания, Технология продукции общественного питания, Экономика
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Кухни мира, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Преддипломная практика, Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология и организация ресторанного и барного дела

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	6	0	8	94	17
очная	17	0	34	57	56

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 7

Лекционные занятия (6ч.)

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.) [5,6,7] 1. Организация проектирования.

2. Типовое и индивидуальное проектирование.
 3. Состав и содержание проекта
 3. Техно-экономическое обоснование проекта, 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7]
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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7]**
1. Проектирование помещений для приема, хранения продуктов и тары.
 2. Экспедиция.
 3. Мясной цех.
 4. Птице-гольевой цех.
 3. Рыбный цех.

Практические занятия (8ч.)

1. **Расчет вместимости предприятия общественного питания. {разработка проекта} (2ч.)[3,4,5,6,7]** Разработка (выбор) рациональной схемы технологического процесса предприятия.
Составление графика загрузки залов различных типов предприятий общественного питания.
Определение количества блюд, реализуемых в зале.
2. **Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физиологическим нормам, по меню). {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7]**
Расчет площади помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов проектируемого предприятия.
Проверка практической работы № 1.
3. **Расчет численности работников производства и зала.**
Технологический расчет и подбор механического оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет картофелеочистительных, овощерезательных и мясорезательных машины.
Проверка практической работы № 2.
4. **Технологический расчет и подбор холодильного оборудования.**
Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[3,4,5,6,7] Технологический расчет и подбор пищеварочных котлов.

Проверка расчетов по практической работе № 3 -4.

Самостоятельная работа (94ч.)

1. Проработка конспекта лекций {работа в малых группах} (12ч.)[3,4,5,6,7]
изучение конспекта лекций № 1-3

2. подготовка к практическим занятиям {лекция с разбором конкретных ситуаций} (16ч.)[3,4,5,6,7] подготовка к практическим занятиям № 1-4

3. выполнение контрольной работы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (21ч.)[3,4,5,6,7] контроль успеваемости

5. самостоятельное изучение тем {работа в малых группах} (36ч.)[3,4,5,6,7]
Изучение самостоятельно следующих тем:

□- Тема 1. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Основные принципы проектирования производственных цехов.

□- Тема 2. Основные принципы проектирования моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары, сервизной, помещения для нарезки хлеба.

□- Тема 3. Основные принципы проектирования помещений для потребителей. Служебно-бытовые и технические помещения. Подсобные помещения. Объемно-планировочные решения.

6. Подготовка к экзамену {работа в малых группах} (9ч.)[3,4,5,6,7] контроль текущей успеваемости

Форма обучения: очная

Семестр: 6

Лекционные занятия (17ч.)

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7] 1.Организация проектирования.

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

2. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7] 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 предприятиях и спортивных сооружениях.

5. Проектирование предприятий общественного при домах отдыха, санаториях,

пансионатах и др.

3. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Производственная программа предприятия. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7] 1. Проектирование заготовочных предприятий.

2. Основные сведения о производственной программе предприятия.

3. Составление расчетного меню.

4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7] 1. Помещения для приема и хранения продуктов.

2. Экспедиция.

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

Основные принципы проектирования производственных цехов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7] 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7] 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7] Основные принципы проектирования помещений для потребителей.

9. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[5,6,7] . Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.

Практические занятия (34ч.)

1. Расчет вместимости предприятия общественного питания. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Разработка (выбор) рациональной схемы технологического процесса предприятия.

2. Разработка производственной программы предприятия. Расчет потенциального количества посетителей. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Составление графика загрузки залов различных типов предприятий общественного питания.

Проверка практической работы № 1.

3. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физиологическим нормам, по меню).

Проверка практической работы № 2.

4. Реализация блюд в залах. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Реализация блюд в залах. Отпуск обедов на дом, в магазины кулинарии и в экспедицию.

Проверка практической работы № 3.

5. Расчет складской группы помещений. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Расчет площади помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов проектируемого предприятия.

Проверка практической работы № 4.

6. Расчет численности работников. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Расчет численности работников производства и зала.

Проверка практической работы № 5.

7. Технологический расчет и подбор механического оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор механического оборудования (картофелеочистительные, овощерезательные и мясорезательные машины).

Проверка расчетов по практической работе № 6.

8. Технологический расчет и подбор механического оборудования. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор механического оборудования (тестомесильные, взбивальные машины и посудомоечные машины).

Проверка расчетов по практической работе № 7.

9. Коллоквиум по темам лекции 1-4 {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Коллоквиум по темам лекции 1-4. контроль знаний по модулю 1

10. Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования. Расчет подъемно-транспортного оборудования. Технологический расчет раздаточного оборудования.

Проверка расчетов по практической работе № 8.

11. Технологический расчет и подбор холодильного оборудования. {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор холодильного оборудования для производственных цехов.

Проверка расчетов по практической работе № 10.

12. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пищеварочные котлы).

Проверка расчетов по практической работе № 11.

13. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (сковороды, фритюрницы).

Проверка расчетов по практической работе № 12.

14. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (сосисковарки, пельменеварки, плиты).

Проверка расчетов по практической работе № 13.

15. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пекарные и жарочные шкафы, конвектоматы, пароконвектоматы).

Проверка расчетов по практической работе № 14.

16. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (специализированное оборудование, пароварочное оборудование).

Проверка расчетов по практической работе № 15.

17. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений. {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5,6,7] Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Расчет площадей по площади, занимаемой оборудованием. Расчет площадей по нормативным данным.

Проверка расчетов по практической работе

№ 16-17.

Самостоятельная работа (57ч.)

1. Проработка конспекта лекций {работа в малых группах} (9ч.)[1,2,5,6,7]
изучение конспекта лекций № 1-9

2. подготовка к практическим занятиям {лекция с разбором конкретных ситуаций} (15ч.)[1,2,5,6,7] подготовка к практическим занятиям № 1-17

3. Подготовка к коллоквиуму: {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[1,2,5,6,7] изучение тем 1-4 (модуль 1)

4. подготовка к экзамену {лекция с разбором конкретных ситуаций} (27ч.)[1,2,5,6,7] Подготовка к экзамену по темам лекции № 5-9 (модуль 2)

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А. Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. – 77 с. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_ppop_pr.pdf

2. Вайтанис, М.А. Учебно-методическое пособие к выполнению расчетного задания по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А. Вайтанис; Алт.гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. - 101 с. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_ppop_rz.pdf

3. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов заочной формы обучения по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А.Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2014. -68 с.- Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis_propr.pdf

4. Вайтанис, М.А. Учебно-методическое пособие к выполнению контрольной работы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов заочной формы обучения по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А.Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2014. -101 с. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis_prokr.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

5. Никифорова, Т Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. Никифорова, Д. Куликова, В. Коротков. – Оренбург.: ОГУ, 2012. – 161. - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288&sr=1>

6.2. Дополнительная литература

6. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум/ А.Т. Васюкова. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков

и КО», 2016. – 144 с. ил. - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=453513

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме;

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».