

## 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..** 1. Организация проектирования.

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

**2. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Влияние планировочных решений на организацию и контроль производства продукции питания ..**

1. Техничко-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..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина