

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.О.28 «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**

Форма обучения: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2	Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Оборудование предприятий общественного питания, Санитария и гигиена питания, Технология производства общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Кухни мира, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

## 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: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	8	0	12	196	27

## 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 (8ч.)**

- 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]** 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 . {беседа} (2ч.)[3,4,5]** 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]** 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]** 1. Помещения для приема и хранения продуктов.  
2. Экспедиция.

### **Практические занятия (12ч.)**

- 1. Расчет вместимости предприятия общественного питания. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Разработка (выбор) рациональной схемы технологического процесса предприятия.
- 2. Разработка производственной программы предприятия. Расчет потенциального количества посетителей. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Составление графика загрузки залов различных типов предприятий общественного питания.  
Проверка практической работы № 1.
- 3. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физиологическим нормам, по меню).  
Проверка практической работы № 2.
- 4. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физиологическим нормам, по меню). {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физиологическим

нормам, по меню).. Проверка практической работы № 3

**5. Расчет складской группы помещений. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]**

Расчет площади помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов проектируемого предприятия.

Проверка практической работы № 4.

**6. Расчет численности работников. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]**

Расчет численности работников производства и зала.

Проверка практической работы № 5.

**Самостоятельная работа (196ч.)**

**1. Проработка конспекта лекций {ролевая игра} (8ч.)[3,4,5]** изучение конспекта лекций № 1-4

**2. подготовка к практическим занятиям {ролевая игра} (24ч.)[1,2,3,4,5]** подготовка к практическим занятиям № 1-6

**3. изучение дополнительных тем по дисциплине {ролевая игра} (85ч.)[3,4,5]**

Тема 1. 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.

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

2. Сервизные.

3. Помещение для нарезки хлеба.

4. Помещение заведующего производством.

5. Помещение для персонала.

6. Раздаточная.

Тема 2. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

1. Основные принципы проектирования помещений для потребителей. Служебно-бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.

2. Объемно-планировочные решения.

**4. Курсовой проект {ролевая игра} (70ч.)[1,2,3,4,5]** выполнение курсового проекта

**5. подготовка к экзамену {ролевая игра} (9ч.)[1,2,3,4,5]** Подготовка к экзамену по темам лекции № 5-8

(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 заочной 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, 2020. – 71 с. Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis\\_PPOP\\_pr\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_PPOP_pr_mu.pdf)

2. Вайтанис, М.А. Учебно-методическое пособие к выполнению курсового проекта 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, 2020. – 114 с. Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis\\_PPOP\\_kurs\\_ump.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_PPOP_kurs_ump.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

3. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950> (дата обращения: 22.02.2023). – Библиогр.: с. 83-85. – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный.

### **6.2. Дополнительная литература**

4. Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Коротков ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 161 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288>

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

5. <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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения учебных занятий
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».