

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 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. Влияние планировочных решений на организацию и контроль производства продукции 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..

1. Основные принципы проектирования помещений для потребителей.

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

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина