

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: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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 продукции общественного питания
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, 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	
очная	16	0	48	152	81

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

Форма обучения: очная

Семестр: 6

Лекционные занятия (16ч.)

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.

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

Основные принципы проектирования производственных цехов. {беседа} (2ч.)[3,4,5] 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.)[3,4,5] 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.)[3,4,5] 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. {беседа} (2ч.)[3,4,5] 1. Основные принципы проектирования помещений для потребителей.

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

Практические занятия (48ч.)

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.

7. Технологический расчет и подбор механического оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор механического оборудования (картофелеочистительные, овощерезательные машины).

Проверка расчетов по практической работе № 6.

8. Технологический расчет и подбор механического оборудования {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор механического

- оборудования (мясорезательные машины). Проверка практической работы № 7
- 9. Технологический расчет и подбор механического оборудования. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор механического оборудования (тестомесильные, взбивальные машины).
Проверка расчетов по практической работе № 8
- 10. Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования. Расчет подъемно-транспортного оборудования. Технологический расчет раздаточного оборудования.
Проверка расчетов по практической работе № 9.
- 11. коллоквиум (модуль 1) {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** проведение коллоквиума по вопросам к лекциям № 1-4).
Проверка практической работы № 10
- 12. Технологический расчет и подбор механического оборудования ({разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор механического оборудования (мукопросеиватели, тестораскаточные машины).
- 13. Технологический расчет и подбор механического оборудования {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор механического оборудования (посудомоечные машины, хлебрезательные машины). Проверка практической работы № 12
- 14. Технологический расчет и подбор холодильного оборудования. {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор холодильного оборудования для производственных цехов.
Проверка расчетов по практической работе № 13
- 15. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пищеварочные котлы).
Проверка расчетов по практической работе № 14.
- 16. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пищеварочные котлы). Проверка практической работы № 15.
- 17. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор теплового оборудования (сковороды, фритюрницы).
Проверка расчетов по практической работе № 16.
- 18. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор теплового оборудования (сосисковарки, пельменеварки, плиты).
Проверка расчетов по практической работе № 17.
- 19. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пекарные и жарочные шкафы, конвектоматы, пароконвектоматы).
Проверка расчетов по практической работе № 18.

20. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пекарные и жарочные шкафы, конвектоматы, пароконвектоматы).. Проверка практической работы № 19.

21. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (специализированное оборудование, пароварочное оборудование, кипятильников, кофеварочных машин).

Проверка расчетов по практической работе № 20.

22. Расчет площадей помещений для потребителей, производственных, служебных, бытовых и технических помещений. {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Расчет площадей по площади, занимаемой оборудованием. Расчет площадей по нормативным данным.

Проверка расчетов по практической работе № 21

23. Компоновка предприятий общественного питания. Генеральный план предприятия. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] получение навыков по составлению генерального плана предприятия. Проверка практической работы № 22.

24. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Получение навыков по компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Проверка практической работы № 23.

Самостоятельная работа (152ч.)

1. Проработка конспекта лекций {ролевая игра} (9ч.)[3,4,5] изучение конспекта лекций № 1-9

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

3. Подготовка к коллоквиуму: {ролевая игра} (17ч.)[3,4,5] изучение тем 1-4 (модуль 1)

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

5. подготовка к экзамену {ролевая игра} (32ч.)[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 бакалавров направления «Технология продукции и организация общественного питания» / М. А. Вайтанис. - Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2020. - 91 с. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_PPOR_pz_mu.pdf

2. Вайтанис, М. А. Учебно-методическое пособие к выполнению курсового проекта по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов очной формы обучения по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / М. А. Вайтанис. - Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2020. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_PPOR_kp_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>.

6.2. Дополнительная литература

4. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156111>

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.

№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 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».