

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**

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	
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. Принципы размещения сети 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
 3. Техничко-экономическое обоснование проек-та, его содержание и значение.
 4. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
- 2. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Производственная программа предприятия. {беседа} (2ч.)[3,4,5]**
 1. Особенности проектирования заготовочных предприятий.
 2. Особенности разработки проекта реконструкции предприятия.
 3. Основные сведения о производственной про-грамме предприятия.
 4. Составление расчетного меню.
- 3. Принципы размещения сети предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]**
 1. Проектирование предприятий общественно-го питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учеб-ных заведениях.
 2. Проектирование предприятий общественно-го питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, при оздоровительных учреждениях.
- 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Влияние планировочных решений на организацию и контроль производства продукции питания . {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]**
 1. Проектирование помещений для приема, хранения продуктов и тары.
 2. Экспедиция.
 3. Мясной цех.
 4. Птице-гольевой цех.
 3. Рыбный цех.

Практические занятия (12ч.)

- 1. Расчет основных параметров проектирования. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Расчет вместимости предприятия общественного питания.
Расчет потенциального количества посетителей.
Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов.
Определение количества блюд, реализуемых в зале.
Составление графика загрузки залов различных типов предприятий общественного питания.
- 2. Технологические расчеты площади помещений и численности работников и зала. {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Расчет площади помещений для приема, хранения сырья и полуфабрикатов проектируемого предприятия.
Расчет численности работников производства и зала.

Составление графика выхода на работу производственных работников.

Проверка практической работы № 1.

3. Технологические расчеты вспомогательного и механического оборудования. {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет производственных столов, моечных ванн, стеллажей..

Проверка практической работы № 2.

4. Технологические расчеты холодильного и теплового оборудования (пищеварочные котлы). {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет холодильного оборудования и подбор пищеварочных котлов.

Проверка расчетов по практической работе № 3.

5. Технологический расчет теплового оборудования (сковороды, фритюрницы) {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Проведения расчета теплового оборудования- сковород и фритюрниц.

Проверка практической работы № 4

6. Технологический расчет теплового оборудования (соссковарки, пельменеварки, плиты) {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Проведение расчетов по подбору теплового оборудования - соссисковарочного и пельменеварочного аппарата и плиты.

Проверка расчетов по практическим работам № 5-6

Самостоятельная работа (196ч.)

1. Проработка конспекта лекций {ролевая игра} (12ч.)[3,4,5] изучение конспекта лекций № 1-4

2. подготовка к практическим занятиям {ролевая игра} (18ч.)[1,2,3,4,5] подготовка к практическим занятиям № 1-6

3. выполнение курсового проекта {разработка проекта} (80ч.)[1,2,3,4,5] выполнение курсового проекта по индивидуальному заданию, выданному преподавателем

5. самостоятельное изучение тем {ролевая игра} (56ч.)[3,4,5] 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 по лекциям № 1-4, и темам изучаемым самостоятельно по вопросам {ролевая игра} (30ч.)[1,2,3,4,5] контроль текущей успеваемости

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_PPOR_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_PPOR_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>

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».