Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.13 «Проектирование предприятий общественного питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в базовую часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.06.02 Физика;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.Б.16.01 Основы строительства и инженерное оборудование ресторана;

Б1.В.05.01 Технология и организация рабочих процессов на предприятии питания;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.Б.16.02 Оборудование предприятий общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Проектирование предприятий общественного питания» - дать будущим специалистам знания об основных принципах проектирования и рационального размещения предприятий общественного питания.

## Учебные задачи дисциплины

Основная задача изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования:

— сформировать представления о методах технологического расчета, определения площадей и планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Для успешного освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», студент должен:

**Знать:** порядок выполнения технологических расчетов, общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания; **Уметь:** выполнять расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов; выполнять расчет площадей складских помещений; выполнять расчет численности работников производства и зала; выполнять технологический расчет и подбор оборудования; выполнять расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений; дать оценку технического уровня проектируемого предприятия;

**Владеть:** методами и приемами проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОПК – 1** - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**ОПК – 5 –** Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**ПК-5** – Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

**ПК-27** – Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

**ПК-28** – Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

**ПК-29** – Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**Содержание разделов дисциплины**

Введение. Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Функциональные группы помещений. Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые, технические и подсобные помещения. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Реконструкция действующих предприятий общественного питания.

*Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-5, ПК-5, ПК-27, ПК-28, ПК-29.*

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 28 часов лекций, 28 часа практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 7сем. – зачет с оценкой.

Семестр – 7.

Разработчик: к.т.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Н.П. Букалова.