

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.10 «Проектирование предприятий общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, экзамен, курсовой проект

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
7	180 / 5	16	80	-	5	61	18	экзамен
8	180 / 5	16	48	-	5	93	18	экзамен, курсовой проект
Итого	360 / 10	32	128	-	10	154	36	экзамен, экзамен, курсовой проект

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.3	Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и точности производства и обслуживания в сфере общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с общими положениями проектирования предприятий общественного питания; основными нормативами расчета и принципами размещения предприятий общественного питания; технико-экономическим обоснованием проекта; технологическими расчетами, включая разработку производственной программы, расчет расхода сырья и полуфабрикатов, расчет и подбор технологического оборудования, расчет площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей, определение общей площади проектируемого предприятия, планировочные решения помещений в соответствии с функциональным назначением, объемно-планировочные решения предприятий общественного питания, основные направления реконструкции; с общими принципами строительства зданий, сооружений, конструктивных особенностей материалов, применяемых при строительстве предприятий общественного питания; основ построения генерального плана предприятия, компоновки цехов и доведения проекта до его осуществления.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты отчёта по лабораторным работам и промежуточный контроль в следующей форме: экзамен, курсовой проект.