

## 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	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, курсовой проект, экзамен

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
9	180 / 5	2	-	12	4	153	9	экзамен
10	180 / 5	2	-	10	4	155	9	экзамен, курсовой проект
Итого	360 / 10	4	-	22	8	308	18	экзамен, курсовой проект, экзамен

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
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 поточности 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, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущая аттестация студентов производится в форме вопросов к практическим занятиям и промежуточной аттестации в форме экзамена (зимний семестр), курсового проекта и экзамена (летний семестр).