

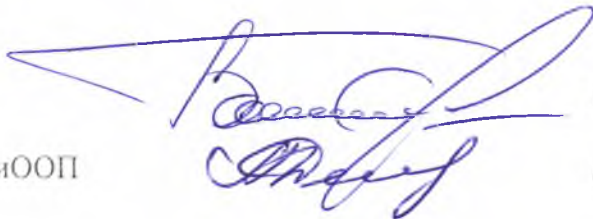
Аннотация дисциплины

Дисциплина (Модуль)	Проектирование предприятий общественного питания
Содержание	<p>Раздел 1. Организация проектирования предприятий общественного питания..</p> <p>Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания с учетом требований технологического проектирования.</p> <p>Раздел 3. Техничко- экономическое обоснование проектирования предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 4. Технологические расчеты.</p> <p>Раздел 5. Компоновка помещений предприятий общественного питания.</p> <p>Раздел 6. Объемно планировочные решения предприятий общественного питания</p>
Реализуемые компетенции	ПК-26, ПК-27, ПК-28
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; -основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; - методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия; - структуру производства, его оперативное планирование и организацию; - особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; - основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; - прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов; - оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; - разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; - формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и

	<p>техники;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса; - организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом; - обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; - производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; - разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; - технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; - грамотно применять и использовать технические средства проектирования. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; - методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий; - рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; - методами сравнительного анализа планировочных решений предприятий общественного питания; - практическими навыками выполнения чертежей и проектной документации с использованием новейших компьютерных программ и систем автоматизированного проектирования. 				
Трудоемкость, з.е.	4				
Объем занятий, часов	144	лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	24	24	-	60
	В том числе в интерактивной форме	4	4	-	-
Формы самостоятельной работы студентов	<p>Самостоятельная подготовка к темам практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Система автоматизации проектирования предприятий общественного питания – доклад, реферат. - Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных и спортивных сооружениях – задания на практических занятиях, к/р, курс.проект. 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Производственная программа для пищеблоков при зрелищных и спортивных сооружениях, на транспорте – задания на практических занятиях, к/р, курс.проект. - Расчет сырья для заготовочных предприятий общественного питания – задания на практических занятиях, к/р, курс.проект. - Графики выхода на работу производственных торговых работников– задания на практических занятиях, к/р, курс.проект. - Расчет требуемого количества гастроемкостей и их средств передвижения – задания на практических занятиях, к/р, курс.проект. - Расчет и проектирование административно бытовых помещений– задания на практических занятиях, к/р, курс.проект. - Оценка технического уровня проектирования предприятий общественного питания – реферат, доклад, к/р. - Объемно- планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания – задания на практических занятиях, к/р, курс.проект. - Объемно- планировочные решения предприятий общественного питания расположенных в зданиях иного назначения– задания на практических занятиях, к/р, курс.проект.
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Курсовой проект, экзамен в 8 семестре. (1 , 36)

Декан ТФ



Н.Л.Баламирзоев

Зав.каф.ТПиООП



А.Ф.Демирова