

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Проектирование предприятий общественного питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-5, ПК-27, ПК-28, ПК-29.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания;
- основные направления реконструкции предприятий питания;
- основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания.
- прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;
- современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

Умение:

- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта
- выполнять технологические расчеты, с учетом НОТ и на основе технологических схем торгово-производственного процесса производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений
- технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением
- применять технические средства обучения и наглядной агитации
- использовать нормативно-техническую документацию

Навык:

- ведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации
- выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

Опыт деятельности:

- выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)
- производить технологические расчеты предприятий общественного питания различной мощности и специализации

Содержание рабочей программы дисциплины:

Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. Организация проектирования; цели, задачи. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий общественного питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная

структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий общественного питания. Принципы размещения различных типов предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО). Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия. Расчет площадей складских помещений. Расчет численности работников. Определение площадей помещений. Планировочное решение помещений. Требования к размещению на плане здания производственно складских помещений, для потребителей и др. Принципы установки оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования.

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

3. Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Разработчик: к.с/х.н., доцент кафедры пищевых технологий, Емельянов А.М.