

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.О.28 «Проектирование предприятий общественного питания»

**Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов общественного питания

Статус дисциплины: обязательная часть

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2	Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Оборудование предприятий общественного питания, Санитария и гигиена питания, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Кухни мира, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	0	48	152	81

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 6

Лекционные занятия (16ч.)

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

{лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] 1. Организация проектирования.

2. Типовое и индивидуальное проектирование. 3. Состав и содержание проекта

2. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Влияние планировочных решений на организацию и контроль производства продукции питания . {беседа} (2ч.)[3,4,5] 1. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.

2. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

3. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.

4. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятия и спортивных сооружениях.

5. Проектирование предприятий общественного при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.

3. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Производственная программа предприятия. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] 1. Проектирование заготовочных предприятий.

2. Основные сведения о производственной про-грамме предприятия.

3. Составление расчетного меню.

4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] 1. Помещения для приема и хранения продуктов.

2. Экспедиция.

5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Основные принципы проектирования производственных цехов. {беседа} (2ч.)[3,4,5] 1. Мясной цех.

2. Птице-гольевой цех.

3. Рыбный цех.

6. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Основные принципы проектирования производственных цехов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] 1. Кулинарный цех.

2. Кондитерский цех.

3. Помещение для мучных изделий.

4. Цех по производству пиццы.

5. Доготовочный цех и цех обработки зелени.

6. Горячий и холодный цеха.

7. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Основные принципы проектирования {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] 1. Моечная столовой и кухонной посуды.

2. Сервизные.
 3. Моечная полуфабрикатной тары.
 4. Помещение для нарезки хлеба.
 5. Помещение заведующего производством.
 6. Помещение персонала.
 7. Раздаточная.
 8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. {беседа} (2ч.)[3,4,5]
1. Основные принципы проектирования помещений для потребителей.
 2. Службные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.

Практические занятия (48ч.)

1. Расчет вместимости предприятия общественного питания. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Разработка (выбор) рациональной схемы технологического процесса предприятия.
2. Разработка производственной программы предприятия. Расчет потенциального количества посетителей. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Составление графика загрузки залов различных типов предприятий общественного питания.
Проверка практической работы № 1.
3. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физиологическим нормам, по меню).
Проверка практической работы № 2.
4. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физиологическим нормам, по меню). {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (по физиологическим нормам, по меню).. Проверка практической работы № 3
5. Расчет складской группы помещений. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Расчет площади помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов проектируемого предприятия.
Проверка практической работы № 4.
6. Расчет численности работников. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Расчет численности работников производства и зала.
Проверка практической работы № 5.
7. Технологический расчет и подбор механического оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор механического оборудования (картофелеочистительные, овощерезательные машины).
Проверка расчетов по практической работе № 6.
8. Технологический расчет и подбор механического оборудования {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор механического оборудования (мясорезательные машины). Проверка практической работы № 7

9. Технологический расчет и подбор механического оборудования. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор механического оборудования (тестомесильные, взбивальные машины).
Проверка расчетов по практической работе № 8
10. Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования. Расчет подъемно-транспортного оборудования. Технологический расчет раздаточного оборудования.
Проверка расчетов по практической работе № 9.
11. коллоквиум (модуль 1) {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] проведение коллоквиума по вопросам к лекциям № 1-4).
Проверка практической работы № 10
12. Технологический расчет и подбор механического оборудования ({разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор механического оборудования (мукопросеиватели, тестораскаточные машины)).
13. Технологический расчет и подбор механического оборудования {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор механического оборудования (посудомоечные машины, хлебрезательные машины). Проверка практической работы № 12
14. Технологический расчет и подбор холодильного оборудования. {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор холодильного оборудования для производственных цехов.
Проверка расчетов по практической работе № 13
15. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пищеварочные котлы).
Проверка расчетов по практической работе № 14.
16. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пищеварочные котлы). Проверка практической работы № 15.
17. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (сковороды, фритюрницы).
Проверка расчетов по практической работе № 16.
18. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (сосисковарки, пельменеварки, плиты).
Проверка расчетов по практической работе № 17.
19. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пекарные и жарочные шкафы, конвектоматы, пароконвектоматы).
Проверка расчетов по практической работе № 18.

20. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (пекарные и жарочные шкафы, конвектоматы, пароконвектоматы).. Проверка практической работы № 19.

21. Технологический расчет и подбор теплового оборудования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Технологический расчет и подбор теплового оборудования (специализированное оборудование, пароварочное оборудование, кипятильников, кофеварочных машин).

Проверка расчетов по практической работе № 20.

22. Расчет площадей помещений для потребителей, производственных, служебных, бытовых и технических помещений. {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Расчет площадей по площади, занимаемой оборудованием. Расчет площадей по нормативным данным.

Проверка расчетов по практической работе № 21

23. Компоновка предприятий общественного питания. Генеральный план предприятия. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] получение навыков по составлению генерального плана предприятия. Проверка практической работы № 22.

24. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5] Получение навыков по компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Проверка практической работы № 23.

Самостоятельная работа (152ч.)

1. Проработка конспекта лекций {ролевая игра} (9ч.)[3,4,5] изучение конспекта лекций № 1-9

2. подготовка к практическим занятиям {ролевая игра} (24ч.)[1,2,3,4,5] подготовка к практическим занятиям № 1-24

3. Подготовка к коллоквиуму: {ролевая игра} (17ч.)[3,4,5] изучение тем 1-4 (модуль 1)

4. Курсовой проект {ролевая игра} (66ч.)[1,2,3,4,5] выполнение курсового проекта

5. подготовка к экзамену {ролевая игра} (36ч.)[1,2,3,4,5] Подготовка к экзамену по темам лекции № 5-8 (модуль 2)

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Вайтанис, М. А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для бакалавров направления «Технология продукции и организация общественного питания» / М. А. Вайтанис. - Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2020. - 91 с. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_PP0P_pz_mu.pdf

2. Вайтанис, М. А. Учебно-методическое пособие к выполнению курсового проекта по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов очной формы обучения по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / М. А. Вайтанис. - Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2020. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_PP0P_kp_ump.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 144 с. : ил. - Режим доступа: по подписке. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950> (дата обращения: 22.02.2023). - Библиогр.: с. 83-85. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

4. Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Коротков ; Оренбургский государственный университет. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. - 161 с. : табл. - Режим доступа: по подписке. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. <http://window.edu.ru> - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме;

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на

кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».