

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

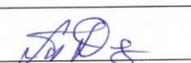
**Кострома
2023**

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, 2019

Разработал:  Буряев О.Е.

Рецензент:  Демченко А.Д.

СОГЛАСОВАНО:

Директор института дизайна и технологий

 Борисова Е.Н., к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

Получение теоретических знаний и практических навыков в области проектирования предприятий общественного питания..

Задачи дисциплины:

- Освоение методик расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования и предприятия в целом с учетом планирования внедрения инноваций в производство.
- Научить оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта и вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Основную нормативно-техническую документацию по вопросам проектирования предприятий индустрии питания.
- Основные методики технологических расчетов и принципы рационального размещения предприятий индустрии питания.
- Современные тенденции оснащения рабочих мест новыми видами технологического оборудования.

уметь:

- Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
- Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, читать чертежи;
- Оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

владеть:

- методами разработки концепции предприятия с учетом тенденций потребительского рынка.
- Навыками оценивания правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.
- Способностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

освоить компетенции:

ПК-5 Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

ПК-28 Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещения, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных часов.

ПК-29 Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части блока Б1. К дисциплинам базовой части. Изучается 7, 8 (9, 10) семестрах. Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами базовой части – Математика, Биохимия и основы микробиологии, Физика, Химия, Мерчендайзинг, Товароведение продовольственных товаров.

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Современные технологии хранения пищевых продуктов, Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции.

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Очная форма			Заочная форма		
	Всего	Семестр		Всего	Курс	
		7	8		4	5
Общая трудоемкость в зачетных единицах	6	3	3	6	2	4
<i>Общая трудоемкость в часах</i>	216	108	108	216	72	144
<i>Аудиторные занятия в часах, в том числе:</i>	70	28	42	38	14	24
Лекции	28	14	14	16	8	8
Практические занятия	-	-	-	8	-	8
Лабораторные занятия	42	14	28	14	6	8
<i>Самостоятельная работа в часах (Итого):</i>	110 + 36(экз)	44+36	66	165+13 (контр)	54+4	111+9
самостоятельная работа	110	41,65	62,75	165	53,75	105,65
экзамен / зачет (контроль для заочников)	36	36		13	4	9
ИКР		2,35	3,25		0,25	2,35+3
Форма промежуточной аттестации		экзамен	зачет		зачет	экзамен

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
Лекции	28	16
Практические занятия	-	8
Лабораторные занятия	42	14
Консультации	2	2
Зачет/зачеты	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	0,35	0,35
Курсовые работы	3	3
Курсовые проекты	-	-
Всего	75,6	43,6

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

5.1. Тематический план учебной дисциплины

Очная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<i>7-й семестр</i>						
1.	Тема 1. Введение. Общие положения проектирования предприятия общественного питания	16	6		6	4
1.1.	Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях./Лек/	3	2			1
1.2.	Предмет и задачи курса "Проектирование предприятий общественного питания", его содержание. /Лек/	5	4			1
1.3.	Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.) /Лаб/	3			2	1
	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты) /Лаб/.	5			4	1
2	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	20	8		8	4
2.1	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. /Лек/	10	8			2
2.2.	Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания./Лаб/	10			8	2
	Экзамен	36				36
<i>8-й семестр</i>						
3.	Тема 3. Технологические расчеты	36	6		10	20
3.1.	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование ЭВМ в расчетах /Лек/	8	2			6

3.2.	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах. Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов. /Лек/	8	4			4
3.3	Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала /Лаб/.	12			6	6
	Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного /Лаб/	8			4	4
4	Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	40	4		10	26
4.1.	Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. /Лек/	8	2			6
4.2.	Механизация погрузочно- разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий. /Лек/	8	2			6
4.3.	Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование./Лаб/	14			6	8
	Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию /Лаб/.	10			4	6
5	Тема 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания	32	4		8	20
3.7.	Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания./Лек/	14	4			10
3.8.	Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения./Лаб/	18			8	10
	Зачет	10				10
	Курсовая работа	30				30
	Итого:	216	26		40	150

Заочная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<i>4 курс</i>						
1.	Тема 1. Введение. Общие положения проектирования предприятия общественного	27	4		3	20

	питания					
1.1.	Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях./Лек/	7	2			5
1.2.	Предмет и задачи курса "Проектирование предприятий общественного питания", его содержание. /Лек/	7	2			5
1.3.	Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.) /Лаб/	6			1	5
	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты) /Лаб/.	7			2	5
2	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	37	4		3	30
2.1	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. /Лек/	19	4			15
2.2.	Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания./Лаб/	18			3	15
	Экзамен	4				4
<i>5 курс</i>						
3.	Тема 3. Технологические расчеты	48	4	4	4	36
3.1.	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование ЭВМ в расчетах /Лек/	11	2			9
3.2.	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах. Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов. /Лек/	11	2			9
3.3	Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. /Лаб/.	6			2	4
	Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала /Пр/	9			4	5
	Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного,	11			2	9

	раздаточного /Лаб/					
4	Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	48	4	4	4	36
4.1.	Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. /Лек/	11	2			9
4.2.	Механизация погрузочно- разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий. /Лек/	11	2			9
4.3.	Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование./Лаб/	11			2	9
	Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений /ПР/	8		4		4
	Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию /Лаб/.	7			2	5
	Экзамен	9				9
	Курсовая работа	30				30
	Итого:	216	16	8	14	178

5.2. Содержание

- Тема 1. Введение. Общие положения проектирования предприятия общественного питания**
- Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях./Лек/
- Предмет и задачи курса "Проектирование предприятий общественного питания", его содержание. /Лек/
- Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.) /Лаб/
- Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты) /Лаб/.
- Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания**
- Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. /Лек/
- Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания./Лаб/

9. Тема 3. Технологические расчеты

10. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование ЭВМ в расчетах /Лек/
11. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах. Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов. /Лек/
12. Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала /Лаб/.
13. Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного /Лаб/
- 14. Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением**
15. Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. /Лек/
16. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий. /Лек/
17. Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование./Лаб/
18. Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию /Лаб/.
- 19. Тема 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания**
20. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания./Лек/
21. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения./Лаб/

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

Для очной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1.	Раздел 1. Введение. Общие положения проектирования		4		

предприятия общественного питания					
1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. • Предмет и задачи курса "Проектирование предприятий общественного питания", его содержание. • Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.) • Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты) 	<p><u>Изучить</u> Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	4	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
2.	Раздел 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания		4		
2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. • Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий 	<p><u>Изучить</u> Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	4	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы

	общественного питания.				
	Экзамен	Подготовка к экзамену	36		Вопросы к экзамену
3.	Раздел 3. Технологические расчеты		20		
3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование ЭВМ в расчетах. • Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах. Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов. • Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. • Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. 	<p><u>Изучить</u> • <u>Разработка производственной программы для заготовочных предприятий и для различных типов предприятий общественного питания</u> <u>подготовить отчет по л/р:</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	20	[1,2,3,5]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание

4	Раздел 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением		26		
4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудованию. • Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий. • Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудованию. • Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию. 	<p><u>Изучить</u> Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудованию.</p> <p><u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	26	[1,2,3,9]	Письменный опрос
5	Раздел 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания		20		
5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных 	<p><u>Изучить</u> Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного</p>	20	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита

	и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. • Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.	назначения. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к экзамену</u>			лабораторной работы. Практико-ориентированное задание
	Зачет	Подготовка к зачету	10	[1,2,3]	Вопросы к зачету
	Курсовая работа	Защита курсовой работы	30		Защита курсовой работы
		Всего	150		

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1.	Раздел 1. Введение. Общие положения проектирования предприятия общественного питания		60		
1.2	<ul style="list-style-type: none"> Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. Предмет и задачи курса "Проектирование предприятий общественного питания", его содержание. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.) Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты) 	<p><u>Изучить</u> Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	60	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы

2.	Раздел 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	59			
2.1	<ul style="list-style-type: none"> Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания. 	<p><u>Изучить</u> Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	59	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
	Экзамен	Подготовка к экзамену	9	Вопросы к экзамену	
3.	Раздел 3. Технологические расчеты	12			
3.1	<ul style="list-style-type: none"> Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование ЭВМ в расчетах. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах. Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов. Разработка 	<p><u>Изучить</u> • <u>Разработка производственной программы для заготовочных предприятий и для различных типов предприятий общественного питания</u> <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	12	[1,2,3,5]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание

	<p>производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала.</p> <ul style="list-style-type: none"> Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. 				
4	Раздел 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением		14		
4.1	<ul style="list-style-type: none"> Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий. Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, 	<p><u>Изучить</u> Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	14	[1,2,3,9]	Письменный опрос

	технологические требования к проектированию, оборудованию. • Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.				
	Зачет	Подготовка к зачету	4	[1,2,3]	Вопросы к зачету
	Курсовая работа	Защита курсовой работы	30		Защита курсовой работы
		Всего	188		

6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Проектирование предприятий общественного питания»

Для полного и качественного изучения дисциплины необходимо регулярное посещение лекционных занятий и лабораторных работ. При подготовке к лабораторной работе рекомендуется подробно изучить лекционный материал, ознакомиться с дополнительной литературой.

Теоретический курс содержит обширные сведения о назначении, строении и особенностях эксплуатации и обслуживания всех видов оборудования торговых предприятий. С целью лучшего усвоения материала рекомендуется полная визуализация лекционного курса, разработка раздаточного и справочного материала в электронном виде.

Практические занятия посвящены изучению отдельных видов оборудования, технических характеристик и особенностей его эксплуатации, целесообразно проведение занятий с доступом в интернет. Особое внимание следует уделять вопросам техники безопасности при использовании торгового оборудования.

В процессе изучения дисциплины с целью формирования более полного представления об оснащении передовых торговых предприятий рекомендуется изучать ассортимент крупных торговых предприятий, активно пользоваться интернет-ресурсами, каталогами оборудования разных фирм. Желательно посещение профильных выставок, производств, специализирующихся на проектировании, производстве и реализации торгового оборудования.

Защита лабораторных работ производится в форме собеседования по тематике работы. Контроль знаний состоит из зачета, состоящего из вопросов по каждой группе торгового оборудования.

Студентам необходимо знать классификацию торгового оборудования, иметь представление об особенностях его назначения, эксплуатации. Особое внимание следует уделять вопросам техники безопасности при работе с разными видами оборудования.

Защита лабораторных работ производится в форме собеседования по тематике работы при условии выполнения экспериментальной части и грамотного и правильного оформления работы, включая цели и задачи, а также выводы по работе.

Заключительный контроль знаний по дисциплине производится в виде теста,

состоящего из вопросов по каждой группе оборудования торговых предприятий.

Методы обучения, применяемые в дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» направлены на формирование у студентов теоретических знаний о классификации, видах, назначении и особенностях эксплуатации торгового оборудования. На это направлены такие формы работы, как проблемные лекции, глубокая исследовательская и аналитическая работа в рамках подготовки и защиты курсовой работы. Особое значение имеет визуализация преподаваемой информации. Для этой цели рекомендуется весь теоретический материал представлять в форме презентаций.

Все это способствует активной работе студентов, развитию самостоятельности, творческих способностей, формированию теоретической базы будущих специалистов сферы торговли.

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

(для очной формы/заочной обучения)

7, 8/9, 10-й семестры

1. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации
2. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
3. Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
4. Разработка графика работы горячего цеха.
5. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
6. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
7. Техничко-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания
8. Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков
9. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
10. Методика расчета объема котлов для варки ненабухающих продуктов
11. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
12. Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
13. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка
14. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
15. Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
16. Методика расчета оборудования для выпекания изделий.
17. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
18. Методика расчета численности заготовочных цехов.
19. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования

20. Методика расчета производственных столов
21. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка
22. Методика расчета производственных моечных ванн.
23. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
24. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
25. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
26. Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
27. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.
28. Методика расчета пекарских шкафов.
29. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
30. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
31. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.
32. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
33. Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
39. Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
40. Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

Курсовая работа направлена на решение актуальных проблем механизации и автоматизации товародвижения.

При выполнении курсовой работы студентам необходимо изучить многообразие видов торгово-технологического оборудования, его технические характеристики для рациональной комплектации и грамотной эксплуатации, а также передовой опыт отечественных и зарубежных предприятий-производителей оборудования предприятий торговли.

Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно на основе знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, а также путем анализа литературных, электронных источников и нормативно-технической документации.

Курсовая работа по дисциплине «Оборудование предприятий» – самостоятельная работа студента, целью которой является систематизация и углубление теоретических знаний по ряду специальных дисциплин.

Целью работы является формирование способности и выработка навыков разработки

мероприятий по оснащению торгово-технологическим оборудованием розничных и оптовых предприятий торговли.

Основные задачи курсовой работы:

- изучение механизации и автоматизации процессов товародвижения;
- анализ рынка оборудования торговых предприятий;
- изучение основных характеристик и параметров оборудования, производимого российскими производителями;
- изучение основных характеристик и параметров оборудования, производимого ведущими мировыми предприятиями;
- анализ уровня оснащения торгово-технологическим оборудованием предприятий торговли различного типа;
- разработка мероприятий по рациональному оснащению предприятий торгово-технологическим оборудованием;
- разработка мероприятий по улучшению качества обслуживания в условиях торгового предприятия;
- изучение правил эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием;
- совершенствование навыков работы с нормативными документами, научной и методической литературой.

Тема курсовой работы должна отвечать ключевым задачам развития торговли и быть направлена на решение конкретных задач совершенствования торговых процессов. Тема работы может носить поисковый исследовательский характер.

При разработке тематики работы необходимо определить конкретный вид оборудования или характер торгово-технологических процессов, а также торговое предприятие, в отношении которого выполняется практическая часть курсовой работы.

Основная часть курсовой работы состоит из двух глав, теоретической и практической, общим объемом 25-30 страниц машинописного текста.

Примерная тематика курсовых работ

1. Разработка порядка написания супов, вторых горячих блюд в меню для выбранного предприятия общественного питания.
2. Методика расчета помещения площадей складской группы.
3. Реестр продуктов, подлежащих хранению в охлажденной камере полуфабрикатов молочно-жировых продуктов для определенного предприятия общественного питания.
4. Разработка условий для роста показателей, при которых происходит рост численности производственных работников в цехе.
5. Определение жарочной поверхности плиты, жарочного шкафа, коэффициента пересчета блюд, площади различных цехов для определенного предприятия общественного питания.
6. Раздаточные линии в кафе и столовых.
7. Расчет жарочной поверхности плиты, длину раздачи, коэффициента использования мясорубки, овощерезки для определенного предприятия общественного питания.
8. Расчет площади одного из цехов по "Нормам оснащения оборудованием предприятий общественного питания» для определенного предприятия общественного питания.
9. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением в определенном предприятии общественного питания;
10. Анализ планировки одного из предприятий общественного питания.

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
Давыдкина И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.:НИЦ ИН- ФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=899751
Никифорова Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, В. Коротков ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 161 с. : табл. ; То же [Электронный ре- сурс].	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288
<i>б) дополнительная:</i>	
Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с.: ил. - ISBN 978-985-06-2209-9.	http://znanium.com/catalog/product/508855
Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил.	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=942771
Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.: 60x90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=402625
Курсовое проектирование по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» : учебно-методическое пособие / Т. А. Денисенко, О. В. Румянцева, Л. Л. Чагина [и др.]. – Электронные текстовые, граф. дан. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017.	ЭБ

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

№ п/п	Наименование электронного образовательного ресурса	Ссылка на ресурс
<i>Электронные библиотечные системы:</i>		
1.	ЭБС «Университетская библиотека online»	http://biblioclub.ru/
2.	ЭБС «Znanium»	http://znanium.com/
3.	Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/
<i>Перечень рекомендуемых интернет-ресурсов:</i>		
4.	Промышленный портал нормативно-технической документации	www.complexdoc.ru
5.	Каталог национальных стандартов	https://www.gost.ru/portal/gost
6.	Маркировочное оборудование	http://markerovka.ru .
7.	Автоматизация производства и маркировка продукции	www.grandsnab.ru .
8.	Контрольно-кассовая техника	http://www.kkt-s.ru .
9.	Развитие вендинга в России	http://subscribe.ni .
10.	Портал контроля качества и безопасности товаров и услуг	http://www.roscontrol.com
11.	Форум товароведения однородных групп товаров	https://znaytovar.ru
12.	Innovation Activities of the Russian Big Business	http://www.rb.ru .

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл-404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441
на базе ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», кабинет № 13 (156000, г. Кострома, ул.	кулинарно-кондитерский цех с использованием электрических плит	Специальное лицензионное ПО не требуется

Долматова, 25а)		
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт.</p> <p>Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединеными локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (А2 и А4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 - 10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия.</p> <p>Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>