

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 высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 17.08.2020 № 1047

Разработал: Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры ДТМ и ЭПТ, к.т.н.

Рецензенты: Маринко Елена Александровна, ООО «Самоцветы», калачная «Foodie», директор

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

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

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 дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

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 современного технологического оборудования предприятий общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

освоить компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД 1-ОПК-3 Знает технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания ИД 2-ОПК-3 Умеет использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания

знать:

- технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания
- 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:

- использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания;
- 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.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления – 6, 7 семестр для очной формы обучения и 7, 8 семестр для заочной формы обучения.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами – Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Современные технологии хранения пищевых продуктов, а также с опытом, полученным при практической деятельности на предприятиях, в период прохождения практик.

Изучение дисциплины является основой для успешного написания выпускной квалификационной работы и дальнейшей практической деятельности.

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	
	6 семестр	7 семестр	7 семестр	8 семестр
Общая трудоемкость в зачетных единицах	3	3	3	3
Общая трудоемкость в часах	108	108	108	108
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	32	28	12	12
Лекции	16	14	6	4
Практические занятия	-	-	6	8
Лабораторные занятия	16	14	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-
ИКР	0,25	3	2,35	3,25
Самостоятельная работа в часах	75,75	77	84,65+9	88,75+4
Форма промежуточной аттестации	зачет	Кур/раб	Экзамен	Зачет, кур/раб

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма		Заочная форма	
	6 семестр	7 семестр	7 семестр	8 семестр
Лекции	16	14	6	4
Практические занятия	-	-	6	8
Лабораторные занятия	16	14	-	-
Консультации	-	-	2	-
Зачет/зачеты	0,25			0,25
Экзамен/экзамены	-		0,35	
Курсовые работы		3		3
Курсовые проекты	-		-	
Всего	32,25	31	14,35	15,25

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>6-й семестр</i>						
1.	Тема 1. Введение. Общие положения проектирования предприятия общественного питания	14	2		2	10
1.1.	Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.	4	1			3
1.2.	Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.)	6,5	0,5		2	4
1.3.	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)	3,5	0,5			3
2	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	18	6		2	10
2.1	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.	11	4		2	5
2.2.	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.	7	2			5
3.	Тема 3. Технологические расчеты	70	8		12	50

3.1.	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах	14	2		2	10
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.	21	4		2	15
3.3	Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала	14	2		2	10
3.4	Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного для цехов предприятия общественного питания.	21			6	15
	Подготовка к зачету	5,75				5,75
	Итого за семестр	107,75	16		16	75,75
	ИКР	0,25				
	Всего	108				
<i>7-й семестр</i>						
4	Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	60	8		12	40
4.1.	Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование.	14	2		2	10
4.2.	Механизация погрузочно- разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий.	14	2		2	10
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	16	2		4	10
4.4.	Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию	16	2		4	10
5	Тема 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания	28	6		2	20
5.1	Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания	9	4			5
5.2	Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.	7	2			5

5.3	Объемно-планировочные решения проектируемого предприятия				2	10
	Подготовка к курсовой работе	17				17
	Итого за семестр	105	14		14	77
	ИКР	3				
	Всего	108				

Заочная 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	12,65	1			11,65
1.1.	Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.	3,5	0,5			3
1.2.	Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.)	7,15	0,5			6,65
1.3.	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)	2				2
2	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	15	2			13
2.1	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.	10	2			8
2.2.	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.	5				5
3.	Тема 3. Технологические расчеты	69	3	6		60
3.1.	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах	18	2	1		15
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.	21	4	2		15

3.3	Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала	18	2	1		15
3.4	Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного для цехов предприятия общественного питания.	17		2		15
	Подготовка к экзамену	9				9
	Итого за семестр	105,65	6	6		84,65+9
	ИКР	2,35				
	Всего	108				
<i>8-й семестр</i>						
4	Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	49	3	6		40
4.1.	Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование.	11,5	0,5	1		10
4.2.	Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий.	11,5	0,5	1		10
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	13	1	2		10
4.4.	Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию	13	1	2		10
5	Тема 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания	33	1	2		30
5.1	Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания	10,5	0,5			10
5.2	Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.	10,5	0,5			10
5.3	Объемно-планировочные решения проектируемого предприятия	12		2		10
	Подготовка к курсовой работе	18,75				18,75
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого за семестр	105	4	8		88,75+4
	ИКР	3,25				
	Всего	108				

5.2. Содержание

Тема 1. Введение. Общие положения проектирования предприятия общественного питания

1. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.
2. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.)
3. 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)

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания

4. Техничко-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания
5. 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.

Тема 3. Технологические расчеты

6. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах .
7. 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.
8. Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала
9. Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного.

Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

10. Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование
11. Механизация погрузочно- разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий.
12. 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.

13. Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию

Тема 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания

14. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.

15. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.

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
6-й семестр					
1.	Раздел 1. Введение. Общие положения проектирования предприятия общественного питания		10		
1.1	<ul style="list-style-type: none"> Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. 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) 	<u>Изучить</u> Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.	3	[1-6]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
		<u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	4		
			3		
2.	Раздел 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания		10		
2.1	• Техничко-экономическое	<u>Изучить</u>	5	[1-6]	Вопросы по

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания. 	<p>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>	5		<p>темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы</p>
3.	Раздел 3. Технологические расчеты		50		
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 компьютерных технологий 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 	<p><u>Изучить</u> • Разработка производственной программы для заготовочных предприятий и для различных типов предприятий общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	10	[1-6]	<p>Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание</p>
			15		
			10		

	<p>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. 		15		
	Зачет	Подготовка к зачету	5,75		Вопросы к зачету
	Итого за семестр		75,75		
7-й семестр					
4	Раздел 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением		40		
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 	<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. <u>подготовить отчет по л/р; подготовиться к опросу.</u></p>	10	[1-6]	Письменный опрос
			10		
			10		

	линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.		40		
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 и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения. Объемно-планировочные решения проектируемого здания 	<p><u>Изучить</u> Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.</p> <p><u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к экзамену</u></p>	5 5 10	[1-6]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание
	Курсовая работа	Защита курсовой работы	17	[1-7]	Защита курсовой работы
	Итого за семестр		77		

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
7-й семестр					
1.	Раздел 1. Введение. Общие положения проектирования предприятия общественного питания		11,65		
1.1	<ul style="list-style-type: none"> Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. 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 	<p><u>Изучить</u> Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.</p> <p><u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	3 6,65 2	[1-6]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы

	общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты)				
2.	Раздел 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	13			
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>	8	[1-6]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
		5			
3.	Раздел 3. Технологические расчеты	60			
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 компьютерных технологий в расчетах. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. 	<p><u>Изучить</u> • Разработка производственной программы для заготовочных предприятий и для различных типов предприятий общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	15	[1-6]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание
		15			

	<p>Использование компьютерных технологий в расчетах. Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		15		
			15		
	Итого за семестр		84,65		
	Экзамен	Подготовка к экзамену	9		Вопросы к экзамену
8-й семестр					
4	Раздел 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением		40		
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 	<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. <u>подготовить отчет по д/р:</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	10	[1-6]	Письменный опрос
			10		
			10		

	<p>цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование.</p> <ul style="list-style-type: none"> Планировка помещений. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию. 		40		
5	Раздел 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания		30		
5.1	<ul style="list-style-type: none"> Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения. Объемно-планировочные решения проектируемого здания 	<p><i>Изучить</i> Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.</p> <p><i>подготовить отчет по л/р; подготовиться к экзамену</i></p>	10 10 10	[1-6]	<p>Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы.</p> <p>Практико-ориентированное задание</p>
	Курсовая работа	Защита курсовой работы	18,75	[1-7]	Защита курсовой работы
	Итого за семестр		88,75		
	Зачет	Подготовка к зачету	4		Вопросы к зачету

6.2. Тематика и задания для практических занятий

Для заочной формы обучения

Раздел дисциплины	Задание
Тема 3. Технологические расчеты	Разработка производственной программы проектируемого предприятия. Определение необходимых производственных и вспомогательных помещений.
	Расчет сводно-сырьевой ведомости для проектируемого предприятия.
	Технологический расчет и подбор всех видов оборудования для всех цехов проектируемого предприятия.
Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Планировочные решения всех необходимых помещений в соответствии с их функциональным назначением.
Тема 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий	Объемно-планировочные решения проектируемого предприятия. Разработка общего и генерального планов

общественного питания	проектируемого предприятия.
-----------------------	-----------------------------

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Для очной формы обучения

Раздел дисциплины	Задание
Тема 1. Общие положения проектирования предприятия общественного питания	Изучение особенностей типового, индивидуального и экспериментального строительства предприятий общественного питания. Составление алгоритма и перечня необходимых документов для открытия предприятия общественного питания.
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	Выбор и обоснование строительства предприятия общественного питания. Составление технико-экономического обоснования проекта строительства.
Тема 3. Технологические расчеты	Разработка производственной программы проектируемого предприятия. Определение необходимых производственных и вспомогательных помещений.
	Расчет сводно-сырьевой ведомости для проектируемого предприятия.
	Технологический расчет и подбор всех видов оборудования для всех цехов проектируемого предприятия.
Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Планировочные решения всех необходимых помещений в соответствии с их функциональным назначением.
Тема 5. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания	Объемно-планировочные решения проектируемого предприятия. Разработка общего и генерального планов проектируемого предприятия.

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

Курсовая работа по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» – самостоятельная работа студента, целью которой является систематизация и углубление теоретических знаний по ряду специальных дисциплин и проработка элементов проектирования предприятий общественного питания.

Основные задачи курсовой работы – подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы; развитие навыков инженерного проектирования предприятий общественного питания; совершенствование навыков работы с нормативными документами, научной и методической литературой.

Основная часть курсовой работы состоит из двух частей теоретической (включающей технико-экономическое обоснование проекта) и практической (состоящей из технологического и графического раздела), общим объемом 25-30 страниц машинописного текста.

Примерная тематика курсовых работ

1. Проектирование горячего цеха кафе (количество мест и месторасположение).
2. Проектирование складской группы кафе (количество мест и месторасположение).
3. Проектирование горячего цеха ресторана (класс, специализация, количество мест и месторасположение).

4. Проектирование холодного цеха ресторана (класс, специализация, количество мест и месторасположение).
5. Проектирование складской группы ресторана при гостинице (класс, специализация, количество мест и месторасположение).
6. Проектирование специализированного цеха (мощность, месторасположение).
7. Проектирование заготовочного цеха (мясного, рыбного, овощного) (мощность, месторасположение).
8. Проектирование горячего цеха кофейни (количество мест и месторасположение).
9. Проектирование горячего цеха предприятия быстрого обслуживания (количество мест и месторасположение).
10. Проектирование буфета (количество мест и месторасположение).

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

Наименование	Примечание
<i>а) основная:</i>	
1. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-3822-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/152315 https://znanium.com/catalog/product/1866053
2. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/product/1818803
3. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 288 с. : ил. – Режим доступа: по подписке.–	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446847

Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4377-0012-9. – Текст : электронный.	
<i>б) дополнительная:</i>	
4. 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.– Библиогр.: с. 83-85. – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=5729500
5. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст : электронный. – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/product/430289
6. Рогова, О. В. Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств : учебное пособие / О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 74 с. - ISBN 978-5-7782-4110-7. - Текст : электронный.	https://znanium.com/catalog/product/1866287
7. 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

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

Информационно-образовательные ресурсы:

1. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
2. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
3. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
4. Портал пищевой промышленности <https://foodsmi.com>

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

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 Коноос 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
Гл – 314 – компьютерный класс для проведения практических и лабораторных занятий, помещения для самостоятельной работы (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Монитор LCD 19`` ACEL AL191 BAS (1280*1024 8 ms silver-black) -7 шт. Системный блок ПК R-STYLE Proxima MC 833 Core Quad Q6600-7 шт. ПКОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ в к-те: Системный блок ПК R-Style Proxima MC 833 Core Quad Q6600 Монитор 19`` Acer V 193 -1 шт. 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/Windows 8.1 64-bit); Проектор Aser P-series, переносной экран Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 20 студентов), компьютерных столов 8 шт; стол, стул для преподавателя; доска передвижная и стационарная меловая.	
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с	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

	выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.	11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется