

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 2021.03.17  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина Проектирование предприятий общественного питания  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация  
ресторанного сервиса

факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

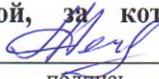
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4 семестр (ы) 7, 8.  
очная, очно -заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик  Даудова Т.Н., к.б.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 7 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания факультета \_\_\_\_\_ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии технологического факультета ТР от 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии направления технологического факультета  Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета  Абдулхаликов З.А.  
подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе  Баламирзоев Н.Л.  
подпись ФИО

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта;
- овладение методами выполнения необходимых технологических расчетов и чертежей с использованием прогрессивных технологий;
- формирование:
  - обладать способностями поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий общественного питания;
  - обладать способностями составления технического задания на проектирование предприятий питания малого бизнеса и проверки правильности технологического проекта, выполненного проектной организацией;
  - обладать культурой выполнения и умения чтения чертежей и проектной документации;
  - умение вести переговоры с представителями проектных организаций и поставщиками технологического оборудования;
  - иметь способности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в проектировании, авторском надзоре и оснащении предприятий питания;
  - иметь способности применения компьютерных технологий при выполнении расчетов и чертежей проектируемых предприятий общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата**

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в выборную часть ОПОП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП. Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплина является предшествующей для дипломного проектирования.

**3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)**

*В результате освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:*

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.4. Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа.

#### 4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	4/144
Лекции, час	17	9	4
Практические занятия, час	34	17	9
Лабораторные занятия, час	-	-	-
Самостоятельная работа, час	57	82	122
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	7	8	8
Зачет (при заочной форме <b>4 часа</b> отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах – <b>36 часов</b> , при заочной форме – <b>9 часов</b> )	36ч.	36ч.	9ч.

#### 4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	<b>Раздел 1. «Общие положения и нормативы»</b> <b>Лекция 1</b> <b>Тема: «Общие положения проектирования предприятий общественного питания»</b> 1. Ведение. Предмет и задачи дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», связь с другими учебными дисциплинами. 2. Организация проектирования 3. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. 4.* Система автоматизации проектирования предприятий общественного питания.	2	4		7	2	4		10	2	2		10
2.	<b>Лекция 2</b> <b>Тема: «Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания»</b> 1. Техничко-экономическое обоснование проекта 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания 3. Проектирование заготовочных предприятий 4.* Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных и спортивных сооружениях.	2	4		7				10				16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.	<b>Раздел 2. Технологические расчеты</b>												16
	<b>Лекция 3</b> <b>Тема: «Производственная программа предприятия»</b> Производственная программа общедоступных предприятий общественного питания Производственная программа ведомственных предприятий общественного питания Производственная программа при лечебных предприятиях питания 3.* Производственная программа для пищеблоков при зрелищных и спортивных сооружениях, на транспорте.	2	4		7	2	4		10	2	2		
4.	<b>Лекция 4</b> <b>Тема: «Расчет расхода сырья и численности работников производства».</b> 1. Расчет расхода сырья по меню для общедоступных предприятий общественного питания 2. Расчет расхода сырья по меню комплексного питания 3. Расчет расхода сырья по меню для лечебного питания при санаториях и лечебных учреждениях 4.* Расчет сырья для заготовочных предприятий	2	4		7	2			10				16
5.	<b>Раздел 3. Расчет и проектирование цехов</b>					3	4				3		
	<b>Лекция 5</b> <b>Тема: «Расчет и проектирование производственных цехов»</b> 1. Производственная программа и режим работы цеха. График реализации блюд. 2. Расчет и подбор механического оборудования 3. Расчет и подбор теплового оборудования 4. Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	3	6		8				12				16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	. 5. Расчет полезной и общей площади цехов												
6.	<b>Лекция 6. Тема: «Расчет и проектирование вспомогательных цехов»</b> 1. Расчет и проектирование моечных отделений 2. Проектирование раздаточного отделения и хлеборезки 3. Проектирование буфета, бара, сервисной. 4*Расчет и проектирование административно-бытовых помещений	2	4		7				10				16
7.	<b>Раздел 4. Планировочные решения</b>						3				2		
	<b>Лекция 7</b> <b>Тема: «Планировочные решения помещений»</b> 1. Функциональные группы помещений 2. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений 3. Расчет помещений для потребителей 4*. Оценка технического уровня проектируемого предприятия общественного питания	2	4		7				10				16
8.	<b>Лекция 8</b> <b>Тема: «Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания»</b> 1. Общие принципы объемно – планировочных решений предприятий общественного питания 2. Реконструкции и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания 3*. Объемно – планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания	2	4		7		2		10				16
	Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы			Входная контрольная работа Контрольные работы				
	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	экзамен (7семестр)				экзамен (8 семестр)			Экзамен (9 часа–контроль) (8семестр)				
	<b>Итого</b>	17	34	-	57	9	17	-	82	4	9	-	122

#### 4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Курс 2, семестр 4</b>						
1.	Лекция № 1	Анализ нормативной документации по проектированию предприятий общественного питания	4	2	1	1, 3, 4, 5,6
2.	Лекция № 2	Расчеты обоснования возможности проектирования предприятий общественного питания по нормативам развития сети	4	2	1	1, 3, 4, 5,6
3.	Лекция № 3	Расчет производственной программы предприятия	4	2	1	1, 3, 4
4.	Лекция № 4	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий общественного питания	2	1	1	1, 3, 4
5.	Лекция № 4	Расчет численности работников производства и торгового зала	2	1		1, 3, 4
6.	Лекция № 6	Проектирование складских помещений	2	2	1	1, 2, 3, 4, 5,6
7.	Лекция № 5	Расчет и проектирование производственных цехов	6	2	2	1, 2, 3, 4, 5,6
8.	Лекция №6	Расчет и проектирование вспомогательных цехов	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6
9.	Лекция №7,8	Объемно и планировочные решения предприятий общественного питания	8	4	1	1, 2, 3, 4, 5,6
		<b>Итого:</b>	34	17	9	

#### 4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Система автоматизации проектирования предприятий общественного питания	7	10	10	1,2,3	Курсовой проект, контр. раб. № 1.
2.	Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных и спортивных сооружениях	7	10	16	1,3,4,5,6	Курсовой проект, контр. раб. № 1.
3.	Производственная программа для пищеблоков при зрелищных и спортивных сооружениях, на транспорте	7	10	16	1,3,4	Курсовой проект контр. раб. № 1.
4.	Графики выхода на работу производственных и торговых работников	7	10	16	1,3,4	Курсовой проект контр. раб. № 2.
5.	Расчет и проектирование административно-бытовых помещений	8	12	16	1,2,3,4,5,6	Курсовой проект, контр. раб. № 3.
6.	Оценка технического уровня проектирования предприятий общественного питания	7	10	16	1,2,3,4	Курсовой проект, контр. раб. № 3.
7.	Объемно – планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания	7	10	16	1,2,3,4, 5,6	Курсовой проект, контр. раб. №3
8.	Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения	7	10	16	1, 2, 3, 4,5,6	Курсовой проект, контр. раб. № 3.
	<b>Итого:</b>	57	82	122		

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+
5.	Групповой метод	+	+	-	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+	+
7.	Игровые технологии:				
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	-
	• ситуационные задачи	-	+	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	+
12.	Метод collaboration	-	+	+	-

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов предоставлены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1.	Лк, пз	Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие /	З.В.Василенко ва, Т.Н.Болашенко	Минск: ВЫШэйшая школа,2013., - 304с.- ISBN 978-985-06-2209-9.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система.- IPR BOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbbookshop.ru/24076.html">http://www.iprbbookshop.ru/24076.html</a> (дата обращения 10.02.2021). – Режим доступа для 2 авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз	Проектирование предприятий общественного питания: практикум/	А.Т.Васюкова	Москва: Дашков и К. 2020.- 144с. - ISBN 978-5-394-00699-9. Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR		

1	2	3	4	5	6	7
				BOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/110912.html">http://www.iprbookshop.ru/110912.html</a> (дата обращения 11.02.2021). – Режим доступа для 9 авторизир. пользователей		
3.	Лк, пз	Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография/	Е.О.Никулина, Г.В.Иванова, О.Я.Кольман	-Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018.-174с. ISBN 978-5-7638-3837-4.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/84160.html">http://www.iprbookshop.ru/84160.html</a> (дата обращения 20.02.2021). – Режим доступа для 8 авторизир. пользователей		
<b>Дополнительная</b>						
4.	Лк, пз	Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учебное пособие/.	М.Ю.Тамова, О.А.Корнева, Е.Г.Дунец, Н.А.Бугаец	Краснодар: КубГТУ, 2019.-136с.-ISBN 978-5-8333-0839-4.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система UPR: <a href="https://e.lanbook.com/167035">https://e.lanbook.com/167035</a> (дата обращения 12.05.2021). –		

1	2	3	4	5	6	7
				Режим доступа для авторизир. Пользователей		
5.	Лк, пз,лб	Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник /	А.Ю.Просеков	-Кемерово: КемГУ, 2019.- 498с. ISBN 978- 5-83532-275-6.- Текст электронный // Лань: электронно- библиотечная система URL: <a href="http://e.lanbook.com/book\121221">http://e.lanbook.com/book\121221</a> (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. Пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В.. О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985- 06-2459-8. Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/90841.html">http:// www.iprbooksho p.ru/ 90841.html</a> (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. Пользователей		

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционных и практических занятий используются специализированная аудитория – кабинет проектирования. Кабинет оснащен компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями, нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, аудиовизуальной техникой для презентаций, плакатами и наглядными пособиями. В таблице представлен перечень материально-технического обеспечения кабинета проектирования по дисциплине.

**Таблица. Рекомендуемое материально-техническое обеспечение кабинета проектирования по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

№ п/п	Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины
1	Персональные компьютеры
2	Сканер
3	Широкоформатный принтер
4	Аудиовизуальная техника: проектор, цифровой фотоаппарат, электронная видеокамера
5	Проекционный экран
6	ЖК экран
7	Лазерная указка
8	Оборудование для ручного выполнения чертежей: чертёжные доски, кульманы
9	Планшеты с нормативной документацией и типовыми решениями предприятий общественного питания различных типов
10	Каталоги и альбомы планировочных решений предприятий общественного питания
11	Каталоги перспективных видов оборудования на бумажных и электронных носителях
12	Комплекты рабочих чертежей предприятий питания, выполненные специализированными проектными бюро и фирмами на бумажных и электронных носителях
13	Программное и коммуникативное обеспечение
14	Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

### **Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

## 9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. ....;
2. ....;
3. ....;
4. ....;
5. ....

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ – Демирова А.Ф., д.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

**Согласовано:**

Декан (директор) \_\_\_\_\_ Абдулхаликов З.А. \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)