

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.02.2021
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

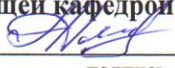
подпись

(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) _____

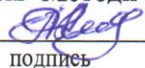


Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

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 

подпись

Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета _____



подпись ФИО

Абдулхаликов З.А.

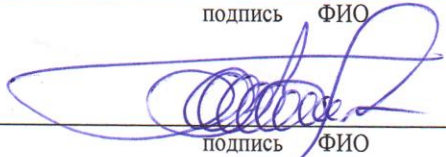
Начальник УО _____



подпись ФИО

Магомаева Э.В.

И.о.проректора по учебной работе _____



подпись ФИО

Баламирзоев Н.Л.

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 расчётов 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:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
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 4 часа отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах – 36 часов , при заочной форме – 9 часов)	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	Раздел 1. «Общие положения и нормативы» Лекция 1 Тема: «Общие положения проектирования предприятий общественного питания» 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.	Лекция 2 Тема: «Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания» 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.	Раздел 2. Технологические расчеты												16
	Лекция 3 Тема: «Производственная программа предприятия» 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.	Лекция 4 Тема: «Расчет расхода сырья и численности работников производства». 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.	Раздел 3. Расчет и проектирование цехов					3	4				3		
	Лекция 5 Тема: «Расчет и проектирование производственных цехов» 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.	Лекция 6. Тема: «Расчет и проектирование вспомогательных цехов» 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.	Раздел 4. Планировочные решения						3				2		
	Лекция 7 Тема: «Планировочные решения помещений» 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.	Лекция 8 Тема: «Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания» 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 6-10 лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		экзамен (7 семестр)				экзамен (8 семестр)				Экзамен (9 часа – контроль) (8 семестр)			
Итого		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
Курс 2, семестр 4						
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
		Итого:	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.
	Итого:	57	82	122		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-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
Основная						
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: http://www.iprblookshop.ru/24076.html (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: http://www.iprbookshop.ru/110912.html (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: http://www.iprbookshop.ru/84160.html (дата обращения 20.02.2021). – Режим доступа для 8 авторизир. пользователей		
Дополнительная						
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: https://e.lanbook.com/ 167035 (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: http://e.lanbook/c om/book\121221 (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: http// www.iprbooksho p.ru/ 90841.html (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)