

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета прикладной биотехнологии и  
инженерии

В.Г. Коротков

(подпись, расшифровка подписи)

"28" февраля 2017 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

*«Б.1.Б.27 Проектирование предприятий общественного питания»*

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Оренбург 2017

**Рабочая программа дисциплины «Б.1.Б.27 Проектирование предприятий общественного питания» /сост. Т.М. Крахмалева - Оренбург: ОГУ, 2017**

Рабочая программа предназначена студентам заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

© Крахмалева Т.М., 2017  
© ОГУ, 2017

## Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины .....	4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
3 Требования к результатам обучения по дисциплине .....	5
4 Структура и содержание дисциплины .....	5
4.1 Структура дисциплины .....	5
4.2 Содержание разделов дисциплины .....	6
4.3 Практические занятия (семинары) .....	7
4.4 Курсовая работа (7 семестр) .....	7
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины .....	7
5.1 Основная литература .....	7
5.2 Дополнительная литература .....	8
5.3 Периодические издания .....	8
5.4 Интернет-ресурсы .....	8
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий .....	8
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	8
Лист согласования рабочей программы дисциплины .....	10
Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины .....	
Приложения:	
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....	
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	

## 1 Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель** освоения дисциплины: изучение фундаментальных процессов, лежащих в основе производства продуктов питания; приобретение навыков разработки проектов предприятий общественного питания различных видов.

### **Задачи:**

- получение базовых представлений о проектировании предприятий общественного питания, способах осуществления основных технологических процессов при производстве пищи;
- формирование навыков выполнения проектов, самостоятельной работы с учебной, научной и справочной литературой.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.21 Процессы и аппараты пищевых производств, Б.1.Б.28 Оборудование предприятий общественного питания*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<p><b><u>Знать:</u></b> основные группы технологического оборудования, их принципы работы, области применения; требования техники безопасности разных классов предприятий питания.</p> <p><b><u>Уметь:</u></b> подбирать технологическое оборудование в зависимости от его назначения и производительности к определенным технологическим процессам и операциям.</p> <p><b><u>Владеть:</u></b> навыками компоновки технологического оборудования в рамках единой технологической цепи.</p>	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<p><b><u>Знать:</u></b> технологии, процессы, аппараты и оборудование предприятий общественного питания, их принцип работы; достижения науки и техники, передовой отечественный и зарубежный опыт в области предприятий общественного питания; правила охраны труда и экологической безопасности.</p> <p><b><u>Уметь:</u></b> изучать и анализировать научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств; управлять параметрами технологических процессов, влияя на основные показатели выпускаемой продукции.</p> <p><b><u>Владеть:</u></b> рациональными методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.Б.29 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания, Б.1.В.ОД.8 Исследовательская работа*

### 3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p><b><u>Знать:</u></b> методы анализа и поиска наиболее обоснованных мероприятий для предприятий по выпуску продуктов питания различного назначения.</p> <p><b><u>Уметь:</u></b> проводить анализ и поиск наиболее обоснованных мероприятий для предприятий по выпуску продуктов питания различного назначения.</p> <p><b><u>Владеть:</u></b> навыками анализа и поиска наиболее обоснованных мероприятий для предприятий по выпуску продуктов питания различного назначения.</p>	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<p><b><u>Знать:</u></b> правила составления технических заданий на проектирование предприятий, проверки технологического проекта и чтения чертежей.</p> <p><b><u>Уметь:</u></b> осуществлять поиск, выбор и использование информации, составлять техническое задание на проектирование предприятия, читать чертежи и проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.</p> <p><b><u>Владеть:</u></b> приемами и методами осуществления поиска, выбора, использования необходимой информации, составления технических заданий на проектирование предприятий питания.</p>	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 помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
<p><b><u>Знать:</u></b> особенности ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p> <p><b><u>Уметь:</u></b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p> <p><b><u>Владеть:</u></b> методами оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

### 4 Структура и содержание дисциплины

#### 4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	7 семестр	всего
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа:</b>	<b>14,75</b>	<b>14,75</b>
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Консультации	1	1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,75	0,75
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>93,25</b>	<b>93,25</b>
- выполнение курсовой работы (КР);	+	
- проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;	25,25	25,25
- подготовка к практическим занятиям;	18	18
- подготовка к коллоквиумам;	20	20
- подготовка к рубежному контролю	30	30
<b>Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)</b>	<b>экзамен</b>	

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	13	1	-	-	12
2	Классификация предприятий общественного питания, номенклатура типов и их характеристика	14	1	1	-	12
3	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	18	1	1	-	16
4	Технологические расчеты	22	1	1	-	20
5	Планировочные решения в соответствии с их функциональным назначением	20	1	1	-	18
6	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	21	1	2	-	18
	Итого:	108	6	6	-	96
	Всего:	108	6	6	-	96

## 4.2 Содержание разделов дисциплины

### 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Структура предприятий общественного питания как основа проектирования.

### 2 Классификация предприятий общественного питания, номенклатура типов и их характеристика

Основные типы и классы предприятий общественного питания и их характеристика. Рациональное размещение предприятий общественного питания.

### 3 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.

#### **4 Технологические расчеты**

Порядок выполнения технологических расчетов, производственная программа предприятия, расчет расхода сырья, расчет численности рабочих, технологический расчет и подбор оборудования и площадей помещений.

#### **5 Планировочные решения в соответствии с их функциональным назначением**

Функциональные группы помещений, помещения для приема и хранения сырья, производственные помещения, помещения для потребителей, служебные, бытовые и подсобные помещения. Взаимное расположение функциональных групп помещений предприятий общественного питания.

#### **6 Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания**

Общие принципы объемно-планировочного решения, особенности проектирования предприятий общественного питания.

### **4.3 Практические занятия (семинары)**

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	Характеристика различных классов и типов предприятий, разработка планов предприятий в зависимости от их типа	1
2	3	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Обоснование необходимости расположения предприятия в конкретном районе	1
3	4	Технологические расчеты в зависимости от типа предприятия. Составление производственной программы и разработка меню предприятия	1
4	5	Планировочные решения в соответствии с их функциональным назначением для конкретных предприятий. Разработка планов производственных помещений	1
5	6	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Разработка планов помещений для потребителей	2
		Итого:	6

### **4.4 Курсовая работа (7 семестр)**

- 1 Проект городского предприятия общественного питания
- 2 Проект сельского предприятия общественного питания
- 3 Проект предприятия общественного питания в курортном городе
- 4 Проект ресторана при железнодорожном вокзале
- 5 Проект школьной столовой
- 6 Проект диетической столовой
- 7 Проект столовой при больнице
- 8 Проект столовой при санатории
- 9 Проект столовой при административном учреждении
- 10 Проект заготовочного предприятия общественного питания

## **5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **5.1 Основная литература**

Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. - Москва: КолосС, 2008. - 248 с. - (Учебники и учебные по-

собия для высших учебных заведений). - Прил.: с. 206-242. - Библиогр.: с. 245. - ISBN 978-5-9532-0590-0.

- Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430289>

## 5.2 Дополнительная литература

- Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Г. Коротков; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург: Университет, 2012. - 163 с. - Библиогр.: с. 120. - Прил.: с. 121-162. - ISBN 978-5-4417-0052-8. Издание на др. носителе [Электронный ресурс]

- Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 304 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24076>.— ЭБС «IPRbooks»

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>

## 5.3 Периодические издания

Журналы:

- «Вопросы питания»;
- «Пищевая промышленность»;
- «Пища, вкус, аромат».

## 5.4 Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — это электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам-первоисточникам, учебной, научной литературе по всем отраслям знаний ведущих российских издательств для учебных заведений. Базы данных ресурса содержат справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы, иллюстрированные издания по искусству, художественную литературу и т.д. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.

2. ЭБС «Издательство Лань» - ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования – Режим доступа: <http://window.edu.ru>.

4. Информационный портал «Большая Библиотека» - Режим доступа: <http://www.e-ng.ru>. В портале представлена новейшая научно-техническая литература в области параметрического синтеза технических объектов.

5. Информационный портал для технологов общественного питания - Режим доступа: <http://ytecnolog.ru>. В портале представлены основные инновационные технологии общественного питания, способы их модернизации и оптимизации.



## **5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий**

Аскон Kompas v13 LT.

Программное обеспечение Microsoft Office (Word, Excel и PowerPoint).

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения практических занятий предназначена специализированная аудитория, компьютерный класс.

***К рабочей программе прилагаются:***

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

**ЛИСТ  
согласования рабочей программы**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и наименование

Профиль: Общий профиль

Дисциплина: Б.1.Б.27 Проектирование предприятий общественного питания

Форма обучения: заочная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2017


РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры пищевой биотехнологии  
наименование кафедры

протокол № 6 от "19" 01. 2017 г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой  
пищевой биотехнологии   
наименование кафедры подпись расшифровка подписи В.П. Попов

Исполнители:  
доцент   
должность подпись расшифровка подписи Т.М. Крахмалева


СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания   
код и наименование личная подпись расшифровка подписи В.П. Попов

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки  
  
личная подпись расшифровка подписи Н.Н. Грицай

Уполномоченный по качеству факультета  
  
личная подпись расшифровка подписи Т.М. Крахмалева

Рабочая программа зарегистрирована в ОИОТ ЦИТ

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ  
  
личная подпись расшифровка подписи Е.В. Дырдина

