

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.В.ДВ.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни»

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

Год набора 2017

840721

Рабочая программа дисциплины «Б.1.В.ДВ.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни» /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

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	6
4.1 Структура дисциплины	6
4.2 Содержание разделов дисциплины	8
4.3 Практические занятия (семинары)	8
4.4 Курсовой проект (8 семестр).....	9
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины	9
5.1 Основная литература	9
5.2 Дополнительная литература	9
5.3 Периодические издания.....	10
5.4 Интернет-ресурсы	10
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий	10
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	10
Лист согласования рабочей программы дисциплины	11
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 общих положений проектирования ресторанов национальной кухни; основных нормативов расчета и принципов размещения ресторанов национальной кухни, технико-экономического обоснования проекта.

Задачи:

- обучение технологическим расчетам, включая разработку производственной программы проектируемых предприятий, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов,
- обучение методике расчета и подбора технологического оборудования, расчета площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей, определения общей площади проектируемого предприятия, разработки планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением, объемно-планировочных решений ресторанов национальной кухни,
- обучение основным направлениям реконструкции ресторанов национальной кухни.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.26 Экономика и организация производства, Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах, Б.1.В.ОД.7 Организация теххимического контроля в ресторанах*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<p><u>Знать:</u> сущность экономических законов и факторы, влияющие на их проявление; экономическое содержание факторов производства.</p> <p><u>Уметь:</u> оценивать затраты на обеспечение качества продукции, проведения маркетинга и подготовки бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> принципами рационального использования природных ресурсов и охраны труда; инструментами анализа внешних и внутренних факторов предприятия; способами разработки и принятия управленческих решений; инструментами мотивации персонала для достижения целей организации.</p>	ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
<p><u>Знать:</u> методы, способствующие приобретению необходимого опыта подготовки к изучению различного учебного материала.</p> <p><u>Уметь:</u> самостоятельно определить характер учебной деятельности.</p> <p><u>Владеть:</u> способностью выделить эффективные методы обучения.</p>	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<p><u>Знать:</u> методы анализа и поиска наиболее обоснованных мероприятий для предприятий по выпуску продуктов питания различного назначения.</p> <p><u>Уметь:</u> проводить анализ и поиск наиболее обоснованных мероприятий для</p>	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<p>предприятий по выпуску продуктов питания различного назначения.</p> <p>Владеть: навыками анализа и поиска наиболее обоснованных мероприятий для предприятий по выпуску продуктов питания различного назначения.</p>	<p>процессов производства продукции питания различного назначения</p>
<p>Знать: основные документы, регламентирующие качество производимой продукции.</p> <p>Уметь: анализировать проблемные технологические производственные операции и причины брака.</p> <p>Владеть: методиками проверки соответствия действительных значений показателей качества продукции или услуг, установленным нормативными документами требованиям.</p>	<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>
<p>Знать: технологию, 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>Уметь: 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>Владеть: рациональными методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>	<p>ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>

Постреквизиты дисциплины: *Б.2.В.П.1 Преддипломная практика*

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>Знать: показатели качества предоставляемых организациями услуг по проектированию пищевых предприятий.</p> <p>Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию пищевых предприятий.</p> <p>Владеть: практическими навыками по реконструкции и монтажу оборудования и участия в планировке и оснащении предприятий питания.</p>	<p>ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p><u>Знать:</u> правила составления технических заданий на проектирование предприятий, проверки технологического проекта и чтения чертежей.</p> <p><u>Уметь:</u> 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><u>Владеть:</u> приемами и методами осуществления поиска, выбора, использования необходимой информации, составления технических заданий на проектирование предприятий питания.</p>	<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>
<p><u>Знать:</u> особенности ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p> <p><u>Уметь:</u> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p> <p><u>Владеть:</u> методами оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	7 семестр	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	72	108	180
Контактная работа:	12,5	14,25	26,75
Лекции (Л)	6	6	12
Практические занятия (ПЗ)	6	6	12
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий		1,5	1,5
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,75	1,25
Самостоятельная работа:	59,5	93,75	153,25
- выполнение курсового проекта (КП);		+	
- проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;	29,5	29,75	59,25
- подготовка к практическим занятиям;	10	44	54
- подготовка к рубежному контролю.	20	20	40

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	7 семестр	8 семестр	всего
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	зачет	зачет	

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Общие положения проектирования ресторанов национальной кухни	19	2	2	-	15
2	Классификация ресторанов национальной кухни, номенклатура типов и их характеристика	24	2	2	-	20
3	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети ресторанов национальной кухни	29	2	2	-	25
	Итого:	72	6	6	-	60

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
4	Технологические расчеты	34	2	2	-	30
5	Планировочные решения в соответствии с функциональным назначением ресторана национальной кухни	34	2	2	-	30
6	Объемно-планировочные решения ресторанов национальной кухни	21	1	2	-	18
7	Реконструкция и техническое перевооружение действующих ресторанов национальной кухни	19	1	-	-	18
	Итого:	108	6	6	-	96
	Всего:	180	12	12	-	156

4.2 Содержание разделов дисциплины

1 Общие положения проектирования ресторанов национальной кухни

Основные сведения о ресторанах национальной кухни. Краткая характеристика их квалификационных признаков. Сведения о ресторанах национальной кухни расположенных в Оренбургской области и России.

2 Классификация ресторанов национальной кухни, номенклатура типов и их характеристика

Классификация ресторанов национальной кухни по квалификационным признакам. Типы ресторанов национальной кухни и их характеристика. Отличие ресторанов национальной кухни от ресторанов общего назначения, ресторанов молекулярной кухни и т.д.

3 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети ресторанов национальной кухни

Основные принципы размещения ресторанов национальной кухни. Понятие о сети ресторанов и особенности ее размещения. Нормативы на площади, электропотребление, водоснабжение и т. п. для ресторанов национальной кухни.

4 Технологические расчеты

Выбор ассортимента выпускаемой продукции. Определения количества посадочных мест. Составление графика посещения ресторана. Расчет порций различных блюд. Расчет потребностей в сырье и полуфабрикатах. Подбор оборудования. Расчет площадей основных и вспомогательных цехов.

5 Планировочные решения в соответствии с функциональным назначением ресторана национальной кухни

Правила размещения оборудования в заготовительных цехах. Правила размещения оборудования в холодных цехах. Правила размещения оборудования в горячих цехах. Объёмно-планировочные решения размещения подсобно-производственных и бытовых помещений.

6 Объёмно-планировочные решения ресторанов национальной кухни

Производственная структура ресторанов национальной кухни. Состав необходимых производственных и внепроизводственных помещений ресторанов национальной кухни. Особенности планировки ресторанов национальной кухни.

7 Реконструкция и техническое перевооружение действующих ресторанов национальной кухни

Основные принципы проведения реконструкции ресторанов. Основные принципы технического перевооружения ресторанов. Оценка эффективности реконструкции и техническое перевооружение действующих ресторанов.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
7 семестр			
1	1	Основы проектирования ресторанов национальной кухни	2
2	2	Характеристика различных классов и типов предприятий национальной кухни, разработка планов предприятий	2
3	3	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Обоснование необходимости расположения предприятия в конкретном районе	2
		Итого:	6
8 семестр			
4	4	Технологические расчеты. Составление производственной программы и разработка меню предприятия национальной кухни	1

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
5	4	Расчет и подбор основного оборудования предприятия национальной кухни	1
6	5	Планировочные решения в соответствии с их функциональным назначением для конкретных предприятий. Разработка планов производственных помещений	2
7	6	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Разработка планов помещений для потребителей в ресторанах национальной кухни	2
		Итого:	6
		Всего:	12

4.4 Курсовой проект (8 семестр)

- 1 Проект ресторана армянской кухни
- 2 Проект ресторана грузинской кухни
- 3 Проект ресторана французской кухни
- 4 Проект ресторана итальянской кухни
- 5 Проект ресторана татарской кухни
- 6 Проект ресторана средиземноморской кухни
- 7 Проект ресторана марокканской кухни
- 8 Проект ресторана японской кухни
- 9 Проект ресторана китайской кухни
- 10 Проект ресторана индийской кухни

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 пособия 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]

- 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>

- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>.

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. 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>.

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

4. 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. Все для общепита в России. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>. На сайте представлена обширная информация по технологии производства и организации общественного питания.

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

- Операционная система Microsoft Windows.
- Программное обеспечение Microsoft Office (Word, Excel и PowerPoint).
- Система трехмерного моделирования в машиностроении и приборостроении КОМПАС – 3D V15.

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.В.ДВ.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни

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

Год набора 2017

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 6 от "19" 01, 2017 г.

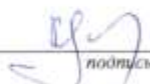
Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой
пищевой биотехнологии
наименование кафедры


подпись

В.П. Попов
расшифровка подписи

Исполнители:

доцент
должность


подпись

Т.М. Крахмалева
расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код наименование


личная подпись

В.П. Попов
расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки


личная подпись

Н.Н. Грицай
расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева
расшифровка подписи

Рабочая программа зарегистрирована в ОИОТ ЦИТ

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ


личная подпись

Е.В. Дырдина
расшифровка подписи