

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

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

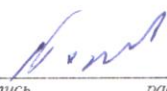
Год набора 2019

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 10 от "05" июня 2019 г.

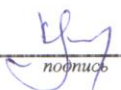
Заведующий кафедрой
кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафеоры


подпись

В.П. Попов
расшифровка подписи

Исполнители:

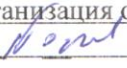
доцент
должность


подпись

Т.М. Крахмалева
расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

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


личная подпись

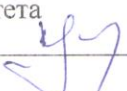
В.П. Попов
расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки


личная подпись

Н.Н. Грицай
расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева
расшифровка подписи

№ регистрации _____

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 ресторанов национальной кухни, 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 поиску, выбору и использованию информации, составлению технического задания на проектирование ресторанов национальной кухни, чтению чертежей и умению проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией,
- 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*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

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
Знать: показатели качества предоставляемых организациями услуг по проектированию ресторанов национальной кухни Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию ресторанов национальной кухни Владеть: практическими навыками по реконструкции и монтажу оборудования и участия в планировке и оснащении ресторанов национальной кухни	ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знать: правила составления технических заданий на проектирование ресторанов национальной кухни, проверки технологического проекта и чтения чертежей Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации, составлять техническое задание на проектирование ресторанов национальной кухни, читать чертежи и проверять правильность подготовки	ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
технологического проекта, выполненного проектной организацией Владеть: приемами и методами осуществления поиска, выбора, использования необходимой информации, составления технических заданий на проектирование ресторанов национальной кухни	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)
Знать: особенности ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования для предприятий общественного питания малого бизнеса Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования для предприятий общественного питания малого бизнеса Владеть: методами оценки результатов проектирования предприятия общественного питания малого бизнеса на стадии проекта	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 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: - выполнение курсового проекта (КП); - выполнение контрольной работы (КонтрР); - проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям	59,5 +	93,75 +	153,25
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.

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. Объемно-планировочные решения размещения подсобно-производственных и бытовых помещений.

6 Объемно-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

№ 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
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	2

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
		планов производственных помещений	
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)

Примерные темы курсового проекта:

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

4.5 Контрольная работа (7, 8 семестры)

Примерные темы контрольной работы (7 семестр):

1. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в ресторане армянской кухни
2. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в ресторане грузинской кухни
3. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в ресторане французской кухни
4. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в ресторане итальянской кухни
5. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в ресторане татарской кухни

Примерные темы контрольной работы (8 семестр):

1. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в ресторане армянской кухни
2. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в ресторане грузинской кухни
3. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в ресторане французской кухни
4. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в ресторане итальянской кухни
5. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в ресторане татарской 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.

- Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 286 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4377-0001-3; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446719>.

5.2 Дополнительная литература

- 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

- Пищевая промышленность.
- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://ytecnolog.ru>. Информационный портал для технологов общественного питания. Инновационные технологии общественного питания, способы их модернизации и оптимизации.
2. <http://www.pitportal.ru/>. Все для общепита в России. Информация по технологии производства и организации общественного питания.

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

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows,
- Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access),
- Учебный комплект КОМПАС-3D V14 (Проектирование и конструирование в машиностроении).

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

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