

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ДВ.4.2 Проектирование ресторанов общего назначения»

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 кафедр

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

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

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: изучение общих положений проектирования ресторанов общего назначения; основных нормативов расчета и принципов размещения ресторанов общего назначения, 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 общего назначения,
- обучение поиску, выбору и использованию информации, составлению технического задания на проектирование ресторанов общего назначения, чтению чертежей и умению проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией,
- обучение основным направлениям реконструкции ресторанов общего назначения.

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, Б.1.В.ОД.8 Исследовательская работа*

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 общего назначения Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию ресторанов общего назначения Владеть: практическими навыками по реконструкции и монтажу оборудования и участия в планировке и оснащении ресторанов общего назначения	ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знать: правила составления технических заданий на проектирование ресторанов общего назначения, проверки технологического проекта и чтения чертежей Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации, составлять техническое задание на проектирование ресторанов общего назначения, 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 общего назначения	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 общего назначения	19	2	2	-	15
2	Классификация ресторанов общего назначения, номенклатура типов и их характеристика	24	2	2	-	20
3	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети ресторанов общего назначения	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 общего назначения	34	2	2	-	30
6	Объемно-планировочные решения ресторанов общего назначения	21	1	2	-	18
7	Реконструкция и техническое перевооружение действующих ресторанов общего назначения	19	1	-	-	18
	Итого:	108	6	6	-	96
	Всего:	180	12	12	-	156

4.2 Содержание разделов дисциплины

1 Общие положения проектирования ресторанов общего назначения

Основные сведения о ресторанах общего назначения. Краткая характеристика их квалификационных признаков.

2 Классификация ресторанов общего назначения, номенклатура типов и их характеристика

Классификация ресторанов общего назначения по квалификационным признакам. Типы ресторанов общего назначения и их характеристика. Отличие ресторанов общего назначения от ресторанов других типов.

3 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети ресторанов общего назначения

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

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 общего назначения

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 общего назначения

Производственная структура ресторанов общего назначения. Состав необходимых производственных и внепроизводственных помещений ресторанов общего назначения. Особенности планировки ресторанов общего назначения.

7 Реконструкция и техническое перевооружение действующих ресторанов общего назначения

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 общего назначения	2
2	2	Характеристика различных классов и типов предприятий общего назначения, 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.	1
5	4	Расчет и подбор основного оборудования предприятия.	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	2

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
		питания. Разработка планов помещений для потребителей в ресторанах общего назначения	
		Итого:	6
		Всего:	12

4.4 Курсовой проект (8 семестр)

Примерные темы курсового проекта:

1. Проект тематического ресторана общего назначения
2. Проект семейного ресторана общего назначения
3. Проект сетевого ресторана общего назначения
4. Проект ресторана вегетарианской кухни
5. Проект ресторана быстрого питания

4.5 Контрольная работа (7, 8 семестры)

Примерные темы контрольной работы (7 семестр):

1. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в ресторане общего назначения
2. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в семейном ресторане общего назначения
3. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в сетевом ресторане общего назначения
4. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в ресторане вегетарианской кухни
5. Определите количество потребителей и реализуемых блюд в ресторане быстрого питания

Примерные темы контрольной работы (8 семестр):

1. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в ресторане общего назначения
2. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в семейном ресторане общего назначения
3. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в сетевом ресторане общего назначения
4. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в ресторане вегетарианской кухни
5. Рассчитайте расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов в ресторане быстрого 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 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-

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.