

## **1. Цель и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование у слушателей навыков в области разработки проекта предприятия общественного питания, обоснования целесообразности разработки проекта, выполнения технологических расчетов, компоновки отдельных цехов и предприятий в целом.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

В соответствии с учебным планом переподготовки дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является базовой для написания выпускной квалификационной работы.

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» базируется на знаниях следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины**

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» направлена на формирование у студентов профессиональных компетенций:

- «владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- «способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство» (ПК-5);
- «способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания» (ПК-27);
- «готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность 3 подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);
- «готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщикам технологического оборудования, оценивать результаты

проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта» (ПК-29)

В результате освоения дисциплины студент должен:

- **Знать:** основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления реконструкции предприятий питания; основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

- **Уметь:** разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; выполнять технологические расчеты, с учетом НОТ и на основе технологических схем торгово-производственного процесса; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; применять технические средства обучения и наглядной агитации; использовать нормативно-техническую документацию.

- **Владеть:** методами определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; навыками выполнения элементарных технологических расчетов; навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой.

#### **4. Структура и содержание дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 86 часов, из них аудиторная работа 70 часов, самостоятельная работа 16 часов.