

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания
Краткое содержание	Основы строительства и реконструкции предприятий питания. Проекты строительства и реконструкции на этапе реализации. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Назначение и характеристика производственных цехов. Планировочные решения производственных цехов. Планировочные решения раздат в соответствии с формами обслуживания. Планировочные решения помещений для потребителей, служебных, бытовых, технических и подсобных помещений. Общие принципы объемно-планировочных решений. Интерьер предприятий общественного питания.
Результаты освоения дисциплины	Анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания. Осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания. Учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий. Учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания. Анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания. Анализирует изменения при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания.
Трудоемкость, з.е.	4
Формы отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. 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
Дополнительная литература	1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А.Т. Васюкова. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с.: ил. - ISBN 978-5-394-00699-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513 2. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. – 560 с. 3. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лихолетов В.В.— Электрон. текстовые данные. – СПб.: Интермедия, 2012. – 220 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30208 4. Орлов, А. AutoCAD 2014 / А. Орлов. – СПб.: Питер, 2014. – 384 с.

	5. Полещук, Н. Н. Самоучитель AutoCAD 2013 / Н.Н. Полещук. – СПб.: БХВ-Петербург, 2013. – 464 с. 6. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с. 7. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко; Сев.-Кав. федер. ун-т. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 129 с. – Прил.: с. 115-128. - Библиогр.: с. 113-114 8.Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст]: учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – Изд. стереотип. – М.: Архитектура-С, 2010. – 168 с.: ил. 9. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2012. 480 с. 10. Юдина, А. Ф. Реконструкция и техническая реставрация зданий и сооружений: учеб. пособие / А.Ф. Юдина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 320 с. 11. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.
--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023