Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Фито: шеозухова татьяна Александровна Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо Кавказского НДОКУМЕНТ)

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:08:41 Уникальный программный ключ: d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация дисциплины

| Наименование | Б1.В.17 Проектирование предприятий общественного питания |
|------------------------|--|
| дисциплины | |
| Содержание | Направления и организация проектирования и реконструкции |
| | предприятий общественного питания. Состав и содержание |
| | проектной документации. Структура и классификация предприятий |
| | общественного питания. Чтение чертежей при проектировании и |
| | реконструкции предприятий питания. Технико-экономическое |
| | обоснование проектирования. Обоснование необходимости |
| | строительства общедоступных предприятий. Обоснование |
| | необходимости строительства предприятий питания для |
| | определенного контингента. Обоснования строительства и |
| | реконструкции предприятий питания. Последовательность выполнения технологических расчетов. |
| | Последовательность выполнения технологических расчетов. Разработка производственной программы предприятия. Особенности |
| | составления меню. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и |
| | кулинарных изделий. Разработка производственной программы цехов |
| | предприятий питания. Технологический расчет и подбор |
| | механического и подъемно-транспортного оборудования. Расчет |
| | теплового оборудования. Планировочные решения |
| | производственных помещений, помещений для приема и хранения |
| | продуктов, помещений для потребителей, служебных, бытовых, |
| | технических и подсобных помещений. Общие принципы объемно- |
| | планировочных решений. Интерьер предприятий общественного |
| | питания. |
| Реализуемые | УК-2, ПК-6 |
| компетенции | TC VICA C |
| Результаты | Код компетенции УК-2. Способен определять круг задач в рамках |
| освоения | поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и |
| дисциплины (модуля) | ограничений |
| (модули) | Знать: круг задач в рамках поставленной цели и оптимальные |
| | способы их решения, исходя из действующих правовых норм, |
| | имеющихся ресурсов и ограничений |
| | Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и |
| | выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих |
| | правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений |
| | Владеть: кругом задач в рамках поставленной цели и оптимальными |
| | способами их решения, исходя из действующих правовых норм, |
| | имеющихся ресурсов и ограничений |
| | Код компетенции ПК-6: Способен проводить проектные расчеты, |
| | обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор |
| | оборудования для производственных технологических линий, |
| | основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий |
| | Знать: проектные расчеты, технологические компоновки, подбор |
| | оборудования для производственных технологических линий |
| | ooopygobannin gan nponsbogerbennisia realionorn accum minini |
| | Уметь: проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять |

| | технологические компоновки |
|---|---|
| | Владеть: методиками подбора оборудования для производственных |
| | технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в |
| | том числе с использованием информационных технологий |
| Трудоемкость, з.е. | 5 3.e. |
| трудосикость, з.с. | J Sit. |
| Форма отчетности | Зачет – 6 семестр |
| | Зачет с оценкой – 7 семестр |
| Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения | |
| дисциплины | |
| Основная | 1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного |
| литература | питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. |
| | Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил. |
| Дополнительная | 1. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и |
| литература | обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное |
| | пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. |
| | – 560 c. |
| | 2. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное |
| | пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с. |
| | 3. Проектирование предприятия общественного питания: учеб |
| | метод. пособие / автсост. О.Н. Писаренко; СевКав. федер. ун-т. – |
| | Ставрополь: СКФУ, 2016. – 129 с. – Прил.: с. 115-128 Библиогр.: с. |
| | 113-114 |
| | 4. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и |
| | сооружений [Текст]: учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – Изд. |
| | стереотип. – М.: Архитектура-С, 2010. – 168 с.: ил. |