

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Б1.В.17 Проектирование предприятий общественного питания
Содержание	<p>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.</p> <p>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.</p>
Реализуемые компетенции	УК-2, ПК-6
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>Код компетенции УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Знать: круг задач в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Владеть: кругом задач в рамках поставленной цели и оптимальными способами их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>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</p> <p>Знать: проектные расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий</p> <p>Уметь: проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять</p>

	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 з.е.**

Форма отчетности
Зачет – 6 семестр
Зачет с оценкой – 7 семестр

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература	1. 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.
Дополнительная литература	1. 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. 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 / авт.-сост. О.Н. Писаренко; Сев.-Кав. 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.