

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Проектирование предприятий общественного питания	Краткое 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. 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.
Результаты освоения дисциплины	Осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием. Учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта. Учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями. Учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия. Анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.
Трудоемкость, з.е.	5
Формы отчетности	Зачет Зачет с оценкой
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. Несмолова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.
Дополнительная литература	1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум – М.: Дашков и К°, 2020. – 144 с. 2. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания

	<p>на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. – 560 с.</p> <p>3. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.</p> <p>4. 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</p> <p>5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДeЛи плюс, 2011. – 1008 с.</p> <p>6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДeЛи плюс, 2011. – 560 с.</p> <p>7. Технологический каталог торгово-технологического оборудования. – М.: Сухаревка – сервис, 2009. – 198 с.</p> <p>8. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст]: учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – Изд. стереотип. – М.: Архитектура-С, 2010. – 168 с.: ил.</p>
--	---