

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.01.08 Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

#### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 1.1. Цели:

Цель изучения дисциплины:

- дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных

##### 1.2. Задачи:

Задачи учебной дисциплины:

- изучение организации проектирования предприятий общественного питания;
- ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства;
- ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- изучение методов выполнения технических расчетов;
- изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом;
- дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов;
- привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

#### 2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

**ПКС-1 : Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий**

ПКС-1.1 : Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2 : Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3 : Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

#### 3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	<b>Тема 1. Общие положения проектирования предприятий индустрии питания. Содержание: Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования. Понятие генерального плана. Классификация и требования к предприятиям общественного питания. Общие требования. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Основные типы предприятий общественного питания гостиниц.</b>	4	15	0

	<p>Генеральный план предприятий общественного питания.  знать: проектирование предприятий индустрии питания;  уметь рассчитывать показатели генерального плана предприятий общественного питания;  владеть методиками построения генерального плана предприятий общественного питания; /Ср/</p>			
1.2	<p>Тема 2. Планировочные решения функциональные групп помещений.  Содержание: Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения цехов. Планировочные решения залов. Помещения для посетителей. Планировочные решения служебных и бытовых помещений. Планировочные решения технических помещений. Планировочные решения подсобных помещений  знать: классификацию и взаимосвязь групп помещений предприятий общественного питания.  /Лек/</p>	4	1	0
1.3	<p>Тема 2. Планировочные решения функциональных групп помещений.  Практическая работа: Расчет помещений для посетителей, производственных помещений, складских помещений.   уметь: рассчитывать помещения;  владеть: методиками расчета площадей помещений. /Пр/</p>	4	2	0
1.4	<p>Тема 2. Планировочные решения функциональных групп помещений.  Содержание: Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения цехов. Планировочные решения залов. Помещения для посетителей. Планировочные решения служебных и бытовых помещений. Планировочные решения технических помещений. Планировочные решения подсобных помещений.  знать: классификацию и взаимосвязь групп помещений предприятий общественного питания.  уметь: рассчитывать помещения; владеть: методиками расчета площадей помещений. /Ср/</p>	4	15	0
1.1	<p>Тема 3. Технологические расчеты предприятий индустрии питания.  Содержание: Производственная программа предприятия. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов. Расчет площадей помещений складской группы. Производственные программы цехов. Расчет и подбор оборудования. Расчет площадей производственных помещений. Расчет численности работников производства и зала.  знать: исходные данные для технологических расчетов. /Лек/</p>	4	1	0
1.2	<p>Тема 3. Технологические расчеты предприятий индустрии питания.  Практическая работа: Расчет производственной программы предприятия общественного питания. Расчет меню. Расчет суточного запаса сырья.   уметь: вести технологические расчеты;  владеть методиками расчета расхода сырья и полуфабрикатов, площадей производственных помещений и помещений складской группы, расчета и подбора оборудования, численности работников /Пр/</p>	4	2	0
1.3	<p>Тема 3. Технологические расчеты предприятий индустрии питания.  Содержание: Расчет производственной программы предприятия общественного питания. Составление расчетного меню. Расчет суточного запаса сырья.  знать: исходные данные для технологических расчетов;  уметь: вести технологические расчеты;  владеть: методиками расчета расхода сырья и полуфабрикатов, площадей производственных помещений и помещений складской группы, расчета и подбора оборудования, численности работников. /Ср/</p>	4	20	0
1.4	<p>Тема 4. Расчет и подбор холодильного оборудования.  Содержание: Классификация холодильного оборудования. Расчет и подбор холодильных камер. Расчет и подбор холодильников.  Знать: исходные данные для расчета холодильного оборудования. /Лек/</p>	4	1	0
1.5	<p>Тема 4. Расчет и подбор холодильного оборудования.  Практическая работа: Расчет и подбор холодильного оборудования   уметь: вести расчет и подбор холодильного оборудования;  владеть методиками расчета расхода сырья и полуфабрикатов, расчета и подбора оборудования; /Пр/</p>	4	2	0
1.6	<p>Тема 4. Расчет и подбор холодильного оборудования.  Содержание: Расчет и подбор холодильного оборудования.  знать: исходные данные для расчета холодильного оборудования;  уметь: вести расчет и подбор холодильного оборудования;</p>	4	20	0

	владеть: методиками расчета и подбора холодильного оборудования. /Ср/			
1.7	Тема 5. Расчет и подбор механического оборудования. Содержание: Оборудование для измельчения. Оборудование для перемешивания. Знать: классификацию механического оборудования; /Лек/	4	1	0
1.8	Тема 5. Расчет и подбор механического оборудования. Практическая работа: Расчет и подбор механического оборудования. уметь: вести технологический расчет оборудования; владеть: методиками расчета и подбора механического оборудования /Лек/	4	2	0
1.9	Тема 5. Расчет и подбор механического оборудования. Содержание: Оборудование для измельчения. Оборудование для перемешивания. знать: исходные данные для расчета механического оборудования; уметь: вести технологический расчет механического оборудования. владеть: методиками расчета и подбора механического оборудования; /Ср/	4	20	0
1.10	Тема 6. Расчет и подбор теплового оборудования. Содержание: Классификация теплового оборудования. Знать: классификацию теплового оборудования. /Лек/	4	1	0
1.11	Тема 6. Расчет и подбор теплового оборудования. Практическая работа: Расчет и подбор пищеварочных котлов и наплитной посуды. Расчет жарочных шкафов, сковород, фритюрниц. Подбор пароконвектоматов. уметь: вести расчет теплового оборудования; владеть: методиками расчета и подбора теплового оборудования. /Пр/	4	2	0
1.12	Тема 6. Расчет и подбор теплового оборудования. Содержание: Классификация теплового оборудование. Расчет и подбор пищеварочных котлов, наплитной посуды, плит, сковород, жарочных шкафов, фритюрниц, пароконвектоматов. знать: классификацию теплового оборудования; уметь: вести расчет теплового оборудования; владеть: методиками расчета и подбора теплового оборудования; /Ср/	4	10	0
1.1	Тема 7. Объемно-планировочные и конструктивные решения предприятий индустрии питания. Содержание: Общие принципы объемно-планировочных решений. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий индустрии питания, расположенных в зданиях иного назначения. Требования к участку. Понятие и функции конструктивных элементов зданий. Состав чертежей и условные графические изображения на них. Конструктивные решения зданий предприятий общественного питания знать классификацию конструктивных элементов зданий. знать: порядок планировки помещений здания предприятия питания. /Ср/	4	20	0
1.1	Тема 8. Техническое оснащение предприятий индустрии питания. Содержание: Основные сведения о системах электроснабжения предприятий питания. Расчет освещения. Системы водоснабжения и канализации. Расчет систем водоснабжения и канализации. Системы отопления. Расчет системы теплоснабжения. Системы обеспечения микроклимата зданий. - знать: знать технические системы предприятий индустрии питания. /Лек/	4	1	0
1.2	Тема 8. Техническое оснащение предприятий индустрии питания. Лабораторная работа: Исследование конструктивного решения системы освещения предприятий индустрии питания. Расчет освещения рабочих мест. - уметь: определять параметры технических систем предприятий индустрии питания; - владеть: методами определения параметров технических систем предприятий индустрии питания. /Лаб/	4	2	0
1.3	Тема 8. Техническое оснащение предприятий индустрии питания. Содержание: Основные сведения о системах электроснабжения предприятий питания. Расчет освещения. Системы водоснабжения и канализации. Устройство пожарного водопровода. Расчет систем водоснабжения и	4	12	0

	<p>канализации. Конструктивные особенности систем теплоснабжения. Расчет системы теплоснабжения. Системы микроклимата.  <b>знать:</b> технические системы предприятий индустрии питания;  <b>Уметь:</b> определять параметры технических систем оснащения. /Ср/</p>			
1.4	<p>Тема 9. Техническая эксплуатация и ремонт зданий.  <b>Лабораторная работа:</b> Правила эксплуатации и ремонта зданий.  <b>Устройство санитарно-технического оборудования предприятий индустрии питания;</b>  <b>уметь:</b> определять требования к технической эксплуатации зданий;  <b>владеть:</b> общими положениями устройств санитарно-технических устройств и оборудования. /Лаб/</p>	4	2	0
1.5	<p>Тема 9. Техническая эксплуатация и ремонт зданий.  <b>Содержание:</b> Санитарно-техническое оборудование предприятий индустрии питания. Организация технической эксплуатации зданий.  <b>знать:</b> виды обслуживания зданий;  <b>уметь:</b> определять требования к технической эксплуатации зданий;  <b>владеть:</b> общими положениями устройств санитарно-технических устройств и оборудования.  /Ср/</p>	4	19	0
1.1	<p><b>Подготовка и проведение экзамена.</b>  <b>Знает</b> методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет</b> контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции</p> <p><b>Владеет</b> навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания  /Экзамен/</p>	4	9	0

#### 4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 4 курс

Разработчик программы Ларионова С.Е. \_\_\_\_\_

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_