

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 11:40:39

Уникальный идентификатор:

f3ead44c4559c7505ef6904af77de79fa5835829

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины (модуля)	Проектирование предприятий общественного питания
Краткое содержание	Нормативные документы и расчетные нормативы проектирования; принципы размещения различных типов предприятий общественного питания; технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО). Разработка производственной программы предприятия; расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов; расчет площадей складских помещений; расчет численности работников производства и зала; расчет и набор количества единиц оборудования механического, холодильного, теплового, вспомогательного, раздаточного; определение площадей помещений производственных, торговых, служебных, бытовых, технических. Требования к планировке функциональных групп помещений; требования к размещению оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования. Планировочные решения предприятий доготовочных, заготовочных в одноэтажных и многоэтажных зданиях. Основные направления реконструкции предприятий.
Результаты обучения по дисциплине	Знать принципы формулирования цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач; Уметь разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Владеть навыками выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов Знать: - принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков Уметь: - осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания Владеть: - способами и средствами получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания
Трудоемкость, з.е.	5
Формы отчетности	Зачет Зачет с оценкой Курсовой проект
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	

Основная литература	1. Никифорова Т., Куликов Д. А., Коротков В. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие Оренбург: ОГУ, 2012, 161с.http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259288&sr=1 2. Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. — СПб. : Интермедия, 2012. — 220 с. — ISBN 978-5-4383-0016-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/30208.html
Дополнительная литература	3. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016, 144 с.http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=453513&sr=1 4. Василенко, З. В. Проектирование объектов общественного питания : учебное пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2013. — 304 с. — ISBN 978-985-06-2209-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/24076.html