**АННОТАЦИЯ**

## к рабочей программе дисциплины

# **«Проектирование предприятий общественного питания»**

# 

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-5, ПК-27, ПК‑28, ПК‑29.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания:***

-основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания;

-основные направления реконструкции предприятий питания;

-основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания.

-прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;

-современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

***Умение:***

- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта

- выполнять технологические расчеты, с учетом НОТ и на основе технологических схем торгово-производственного процесса производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений

-технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением

-применять технические средства обучения и наглядной агитации

-использовать нормативно-техническую документацию

***Навык:***

- ведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации

- выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

***Опыт деятельности:***

- выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

- производить технологические расчеты предприятий общественного питания различной мощности и специализации

**3. Содержание рабочей программы дисциплины:**

Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. Организация проектирования; цели, задачи. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий общественного питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания . Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий общественного питания. Принципы размещения различных типов предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО). Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия. Расчет площадей складских помещений. Расчет численности работников. Определение площадей помещений. Планировочное решение помещений. Требования к размещению на плане здания производственно складских помещений, для потребителей и др. Принципы установки оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования.

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

**4.Форма промежуточной аттестации**: зачет.

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Емельянов А.М.