

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждения высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института  
землеустройства и агротехнологий

Т. В. Наумова

«17» февраля 2023г

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Проектирование предприятий общественного питания

**Уровень основной профессиональной образовательной программы** бакалавриат

**Квалификация** бакалавр

**Направление(я) подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

**Направленность (профиль)** Технология и организация предприятий общественного  
питания

**Форма обучения** очная, заочная

**Институт** землеустройства и агротехнологий

**Статус дисциплины** Б1.В.03

**Курс 4 Семестр 8**

**Учебный план набора 2023 года и последующих лет.**

**Распределение рабочего времени:**

#### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Се- мestr	Учебные занятия (час)							Кон- троль	Форма итого- вой ат- теста- ции (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лек- ции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
8 очное	144	60	20		40		57	27	Экзамен
4 курс з/о	144	20	6		14		115	9	Экзамен
<b>итого</b>	<b>144/144</b>	<b>60/20</b>	<b>20/6</b>		<b>40/14</b>		<b>57/115</b>	<b>27/9</b>	<b>Экзамен</b>

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 4 ЗЕТ

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

доцент

инженерно-технологического

института

\_\_\_\_\_

Бородин И.И

Руководитель образовательной

программы

(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 г. № 4

## 1 Цели и задачи дисциплины (модуля): Проектирование предприятий общественного питания

### Цель

сформировать у обучающихся четкое представление о методике разработки проекта предприятия общественного питания, подготовить его к выполнению дипломного проекта.

### Задачи

научить обучающихся обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом

## 2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.03

### 3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Расчет производственных мощностей, загрузки оборудования, разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	индикатор 1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные понятия проектирования, разновидности проектов, стадии проектирования, методы определения потребности предприятия в сырье, оборудовании, рабочей силе, методы определения площади отдельных цехов и предприятия в целом

**уметь:** определить вместимость предприятия; разработать производственную программу; рассчитать потребность предприятия в сырье, оборудованию рабочей силе; рассчитать площадь отдельных цехов и предприятия в целом; разработать компоновку любого цеха и предприятия в целом.

## 4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	8	4 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	144	144	144/144

<b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>	60	20	60/20
В том числе:			
Лекции	20	6	20/6
Практические занятия (ПЗ)	40	14	40/14
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	27	9	27/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	-	-	-
В том числе:	-	-	-
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	57	115	57/115
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	Экзамен	Экзамен	Экзамен
Общая трудоёмкость	час	144	144
	зач. ед.	4	4
		144/144	4/4

**5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.**

**5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	Организация проектирования, Типовое и промышленное проектирование, Состав и содержание проекта, Система автоматизации проектирования, Функциональная структура предприятий общественного питания.
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.	Нормативные документы и расчетные нормативы проектирования; принципы размещения различных типов предприятий общественного питания; технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО).
3.	Технологические расчеты	Порядок выполнения технологических расчетов, Производственная программа предприятия, Расчет расхода сырья, Расчет площадей складских помещений, Производственная программа и работа цеха, Расчет численности работников, Технологический расчет и подбор

		оборудования, Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений, Оценка технического уровня предприятия.
4.	Планировочное решение помещений с их функциональным назначением.	Функциональные группы помещений, Помещения для приема и хранения продуктов, Производственные помещения, Помещения для потребителей, Служебные, бытовые и технические помещения.
5.	Объемно-планировочные решения предприятий	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания, Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания, Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения, Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания.

### 5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	2	4			10	16
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.	2	4			10	16
3.	Технологические расчеты	8	16			13	37
4.	Планировочное решение помещений с их функциональным назначением.	4	8			12	24
5.	Объемно-планировочные решения предприятий	4	8			12	24
	Контроль						27
	<b>Всего</b>	20	40	-	-	57	144

### 5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин
-------	-----------------------------	--

	(последующих) дисциплин	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Предшествующие дисциплины											
Последующие дисциплины											

## 6 Методы и формы организации обучения

### Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер- класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах		4			4
Исследовательский метод					
Итого интерактивных занятий		4			4

### 6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование ин- терактивных мето- дов	Количество часов
1	Практическое за- нятие	Анализ нормативной доку- ментации по проектирова- нию предприятий общест- венного питания	Исследовательский метод, работа в ма- лых группах	2
2	Практическое за- нятие	Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания	Исследовательский метод, работа в ма- лых группах	2
	<b>Итого</b>			<b>4</b>

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

### 8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо- ёмкость (час.)
1	1	Анализ нормативной документации по проектирова- нию предприятий общественного питания	4
2	2	Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания	4
3	3	Расчет производственной программы пред- приятия	4

4	3	Составление расчетного меню	2
5	3	Расчет суточного запаса сырья	2
6	3	Расчет площадей помещений складской группы	2
7	3	Расчет и подбор механического оборудования	2
8	3	Расчет и подбор теплового оборудования	2
9	3	Расчет и подбор холодильного оборудования	2
10	4	Расчет площадей производственных и торговых помещений	4
11	4	Требования к проектированию складских помещений	4
12	5	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	8
	<b>Всего</b>		<b>36</b>

### 9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Организация проектирования, Типовое и индустриальное проектирование, Состав и содержание проекта, Система автоматизации проектирования, Функциональная структура предприятий общественного питания.	10	Опрос, защита практической работы
2.	2	Нормативные документы и расчетные нормативы проектирования; принципы размещения различных типов предприятий общественного питания; технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО).	10	Опрос, защита практической работы
3.	3	Порядок выполнения технологических расчетов, Производственная программа предприятия, Расчет расхода сырья, Расчет площадей складских помещений, Производственная программа и работа цеха, Расчет численности работников, Технологический расчет и подбор оборудования, Расчет площадей производственных,	13	Опрос, защита практической работы

		служебных, бытовых и технических помещений, Оценка технического уровня предприятия.		
4.	4	Функциональные группы помещений, Помещения для приема и хранения продуктов, Производственные помещения, Помещения для потребителей, Служебные, бытовые и технические помещения.	12	Опрос, защита практической работы
5.	5	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания, Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания, Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения, Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания.	12	Опрос, защита практической работы
6.			57	

**10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено учебным планом**

**11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):**

### 11.1 Основная литература

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-534-07510-6. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452878> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учеб. пособие / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2020. — 299 с. — ISBN 978-5-534-08774-1. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452877> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### 11.2 Дополнительная литература

1. Джабоева, А. С. Разработка производственной программы предприятий и расчет группы помещений для приема и хранения продуктов : учеб. пособие / А. С. Джабоева, Р. М. Жилова, А. С. Кабалоева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2011. — 135 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137663> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2.Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-00032-259-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106795> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

3.Озерова, Т. С. Проектирование предприятий общественного питания / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2018. — 51 с. — ISBN 978-5-8259-1203-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140026> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### **11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля): Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. И.И.Бородин, ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

### **11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

### **11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10.2019 г.- 26.10.2020)
- Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Электронная библиотека издательства Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) - Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- Электронная библиотека издательства Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) - Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 3, Помещение 15 Аудитория 321 – лекционная.	Посадочных мест – 40. Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	B590.
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 38</p> <p>Аудитория 113 – аудитория для практических занятий дисциплин гуманитарно–экономического блока.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Посадочных мест – 26 Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Optoma DX 302 DLP – стационарный; экран настенный 213*213см Draper Luma); переносного типа (Ноутбук 15,6" Lenovo B590)</p>

**13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений**

Является отдельным документом.

**14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися очной и заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. И.И. Бородин. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 40 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

**15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

**15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

**15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их

индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

**15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.** Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

**15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.