

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.Б.21 «Проектирование предприятий общественного питания»

по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по программам подготовки «Технология продукции и организация общественного питания Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

- а) приобретение теоретических и практических навыков выполнения технологических расчетов, подбора и расчетов оборудования, расчетов площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений,
- б) изучение принципов размещения, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов,
- в) приобретение навыков проведения сырьевых расчетов при проектировании технологических линий производства кулинарной продукции, расчета персонала, построения функциональных связей на различных стадиях производства.

2. Содержание дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: а) организацию проектирования предприятий общественного питания;

б) основные принципы разработки проектной документации;

в) порядок выполнения технологических расчетов и оценки технического уровня проектируемого предприятия;

Уметь: а) работать с нормативно-технической документацией;

б) проектировать пространственное размещение оборудования и рабочих мест в цехах.

в) производить компоновку помещений предприятий в соответствии с их назначением и производственной программой.

Владеть: а) навыками проектирования технологических процессов производства и реализации готовой продукции;

б) навыками расчета и подбора конструктивных элементов, систем отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, водоснабжения, канализации, энергоснабжения, систем и устройств сигнализации и связи, холодильных установок;

в) навыками подбора и размещения машин, аппаратов и механизмов с составлением спецификаций.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник