

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: 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 студентами знаний фундаментальных процессов, лежащих в основе производства продуктов питания,
- б) приобретение знаний и навыков о проектировании предприятий общественного питания, способах осуществления основных технологических процессов при производстве пищи,
- в) обучение способам применения теоретических и практических умений в области проектирования предприятий общественного питания в производственной деятельности.

2. Содержание дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

Основные принципы расчета и размещения предприятий общественного питания

Планировочные решения помещений предприятий общественного питания

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;
- б) основные нормы расчета и принципы рациональности размещения предприятий общественного питания;
- в) основные принципы планировки производственных цехов и помещений предприятий общественного питания;

2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- б) выполнять технологические расчеты и осуществлять планировку предприятий с расстановкой основного технологического оборудования;
- в) использовать нормативно-техническую документацию

3) Владеть:

- а) навыками разработки технико-экономического обоснования проектов и технологических расчетов предприятий общественного питания;
- б) навыками оформления технической документации, рабочих чертежей предприятий общественного питания в целом, а также отдельных цехов и производственных помещений.

Зав.каф. ТПП



Решетник О.А..