

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский  
технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу  
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060  
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова  
Дата 07.06.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине «**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»
Курс; семестр	4; 11, 12

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	6	0,17
Контроль самостоятельной работы	20	0,56
Самостоятельная работа	108	3
Форма аттестации: Дифференцированный зачет (12 сем), Контрольная работа (12 сем)	4	0,11
Всего	144	4

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

В.Я. Пономарев

---

### **СОГЛАСОВАНО**

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 12.05.2021 г. № 11.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Г.О. Ежкова

### **УТВЕРЖДЕНО**

Начальник центра УМЦ

*Утверждаю*

Л.А. Китаева

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

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

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Инженерная и компьютерная графика
2. Информационные технологии
3. Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания
4. Основы проектной деятельности
5. Процессы и аппараты пищевых производств

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

**ПК-5 Осуществляет проектирование новых, реконструкцию существующих и технологическое перевооружение действующих предприятий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

ПК-5.1. Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по выработки продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5.2. Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5.3. Владеет навыками проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием программного обеспечения и информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

**Знать:**

- основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;

- основные нормативы расчета и принципы рациональности размещения предприятий общественного питания;
- основные принципы планировки производственных цехов и помещений предприятий общественного питания;

**Уметь:**

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

**Владеть:**

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

**4. Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	11	2				7	Контрольная работа
	<b>Итого по семестру</b>	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>7</b>	
1.	Основные принципы расчета и размещения предприятий общественного питания	12	2	4		10	50	Доклад, сообщение; Контрольная работа
2.	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	12	2	2		10	51	
	<b>Итого по семестру</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>20</b>	<b>101</b>	<b>Дифференцированный зачет, Контрольная работа</b>

**5. Содержание лекционных занятий по темам**

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	2	Состав и содержание проекта, типовое и индивидуальное	ПК-5.1 ПК-5.2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
			проектирование, система автоматизации проектирования	ПК-5.3
2.	Основные принципы расчета и размещения предприятий общественного питания	2	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
3.	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	2	Размещение помещений предприятий общественного питания	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>6</b>		

## 6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Основные принципы расчета и размещения предприятий общественного питания	4	Основные технологические расчеты предприятий общественного питания	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
2.	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	2	Принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>6</b>		

## 7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

## 8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	7	подготовка к контрольной работе	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
2.	Основные принципы расчета и размещения предприятий общественного питания	50	подготовка доклада, подготовка к контрольной работе	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
3.	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	51	подготовка доклада, подготовка к контрольной работе	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>108</b>		

### 8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Основные принципы расчета и размещения предприятий общественного питания	10	заслушивание доклада, проверка контрольной работы	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
2.	Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	10	заслушивание доклада, проверка контрольной работы	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>20</b>		

## 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
<b>12-й семестр</b>			
Контрольная работа	1	36	60
Доклад, сообщение	1	24	40
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

## 10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

## 11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

### 11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
И.Б. Давыдкина, Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Прочее] Учебное пособие: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	<a href="http://znanium.com/go.php?id=899751">http://znanium.com/go.php?id=899751</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н.К. Романова, С.В. Китаевская, В.Я. Пономарев [и др.], Технология продукции общественного питания. Курсовое проектирование. Расчет горячего цеха предприятий общественного питания [Учебник] учеб. пособие: Казань : , 2013	68 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

### 11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
О. В. Пасько, О. В. Автюхова, Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Прочее] Учебное пособие Для СПО: Москва : Юрайт, 2020	<a href="https://urait.ru/bcode/452951">https://urait.ru/bcode/452951</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
А. Т. Васюкова, Проектирование предприятий общественного питания [Прочее] практикум: Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=453513">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=453513</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Прочее]	<a href="https://urait.ru/bcode/452948">https://urait.ru/bcode/452948</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

Учебное пособие Для СПО: Москва : Юрайт, 2020	
Е. . Артемова, Н. . Царева, Проектирование предприятий общественного питания [Методическое пособие] учеб.-метод. пособие для высш. профессион. образования: Орел : , 2013	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина, Проектирование предприятий общественного питания [Учебник] : М. : КолосС, 2006	2 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
О. . Голованов, Дипломное проектирование предприятий общественного питания [Учебник] холодильная, санитарно-техн., электротехн. части) : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки дипломирован. спец-тов 271200 "Технология продуктов обществен. питания": М. : , 2004	3 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

### 11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ  
Согласовано

### 11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: [www.scopus.com](http://www.scopus.com)

Web of Science Доступ свободный: [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com)

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

### 12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

САПР Аскон Компас 3D v14

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены техническими средствами обучения:

1. Интерактивная доска,
2. Проектор;

Помещения для самостоятельной работы, оснащённая компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

### **13. Образовательные технологии**

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- дискуссия;
- системы дистанционного обучения.