**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Проектирование предприятий общественного питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Объем дисциплины*** | 8 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | ЗачетЭкзаменКурсовая работа |
| ***Кафедра*** | *Технологий питания* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1. Общие положения проектирования. Организация проектирования предприятий общественного питания. |
| Тема 2. Разработка производственной программы предприятия |
| Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания |
| Тема 4. Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература** 1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 231 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/437674> 2. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронный ресурс] : учебное пособие для прикладного бакалавриата / М. П. Щетинин ; . - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 299 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/437673>. 3. Гращенков, Д. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие / Д. В. Гращенков, А. В. Арисов ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2018. - 195 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf> **Дополнительная литература** 1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289> 2. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина; под ред. Т. Т. Никуленковой. - Москва : КолосС, 2008. - 247 с.3. Проектирование объектов общественного питания / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. - Мн.:Вышэйшая школа, 2013. - 303 с.: ISBN 978-985-06-2209-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/508855>  |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:** - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.- MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**- Справочная правовая система Консультант плюс**Специализированное программное обеспечение:**- Программа для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания» версия 5.ХХ. |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Гращенков Д.В.

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Проектирование предприятий общественного питания**  |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Кафедра*** | *Технологий питания* |
| ***Темы курсовых работ***  |
| 1. Проектирование горячего цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.)
 |
| 1. Проектирование мучного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.)
 |
| 1. Проектирование холодного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.)
 |
| 1. Проектирование кондитерского цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.)
 |
| 1. Реконструкция горячего цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.)
 |
| 1. Реконструкция мучного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.)
 |
| 1. Реконструкция холодного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.)
 |
| 1. Реконструкция кондитерского цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.)
 |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Гращенков Д.В.