|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания  |  |  |
| Дисциплина  | Проектирование предприятий общественного питания  |  |  |
| Направление подготовки  | 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  |  |  |
| Профиль  | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса  |  |  |
| Объем дисциплины  | 8 з.е  |  |  |
| Формы промежуточной аттестации  | Зачет |  |  |
|  |  | Экзамен, Курсовая работа |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**  |
|  |  |  |
|  |
| Тема | Наименование темы |  |
| Тема 1. | Общие положения проектирования. |  |
| Тема 2. | Разработка производственной программы предприятия |  |
| Тема 3. | Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания |  |
| Тема 4. | Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цеховпредприятий общественного питания |  |
| Тема 5. | Порядок разработки проектной документации предприятий общественного питания |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы**  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
| 1. Щетинин М. П., Бураковская Н. В., Пасько О. В. Проектирование предприятийобщественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронныйресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 299 – Режим доступа:https://www.biblio-online.ru/bcode/437673 |
|
| 2. Пасько О. В., Автюхова О. В. Проектирование предприятий общественного питания.Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва:Издательство Юрайт, 2019. - 231 – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/bcode/437674 |
| 3. Гращенков Д. В., Арисов А. В. Технологическое проектирование предприятийобщественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [ИздательствоУрГЭУ], 2018. - 195 с. – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf |
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания:практикум. - Москва:Дашков и К°, 2018. - 144 с. |
|
| 2. Никуленкова Т. Т., Лавриненко Ю. И., Ястина Г. М., Никуленкова Т. Т. Проектированиепредприятий общественного питания:учебное пособие для вузов по специальности"Технологияпродуктов общественного питания". - Москва: Колос, 2000. - 216 с. |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |

|  |
| --- |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии -Без ограничения срока.  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии -Без ограничения срока.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-****телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2024    |
| **Федеральное** **агентство** **по** **техническому** **регулированию** **и** **метрологии** http://protect.gost.ru/default.aspx  |
| **Система** **расчетов** **для** **общественного** **питания** http://edtd.ru  |
| **Федеральная** **служба** **по** **надзору** **в** **сфере** **защиты** **прав** **потребителей** **и** **благополучия** **человека** http://rospotrebnadzor.ru  |
|  |
| Аннотацию подготовил: Гращенков Д.В.  |

.

**Перечень курсовых работ**

1. Проектирование горячего цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.)
2. Проектирование мучного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.)
3. Проектирование холодного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.)
4. Проектирование кондитерского цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.)