|  |  |
| --- | --- |
| **Аннотация** |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания  |
| Дисциплина  | Проектирование предприятий общественного питания  |
| Направление подготовки  | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  |
| Профиль  | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания  |
| Объем дисциплины  | 8 з.е  |
| Формы промежуточной аттестации  | Зачет |
|  |  | Курсовая работа, Экзамен |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**  |
| Тема | Наименование темы |
| Тема 1. | Общие положения проектирования. Организация проведения технологических расчетов при проектировании или модернизации предприятий общественного питания. |
| Тема 2. | Разработка производственной программы предприятия |
| Тема 3. | Технологические расчеты при проектировании (модернизации) предприятий общественного питания |
| Тема 4. | Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания, в т.ч. с использованием систем автоматизированного проектирования и стандартного программного обеспечения |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы**  |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
| 1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 144 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/430289 |
| 2. Гращенков Д. В., Арисов А. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 195 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Давыдкина И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 266 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/899751 |
|  |  |  |  |
| **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 30.09.2023.  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| 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 +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021    |
| **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 тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Дисциплина  | Проектирование предприятий общественного питания  |
| Направление подготовки  | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  |
| Профиль  | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания  |

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.)