

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.06 Проектирование предприятий питания с основами САПР

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 6 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Организация проектирования, основные понятия в проектировании
2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания
3. Производственная программа предприятия и производственных цехов
4. Расчет теплового оборудования
5. Расчет вспомогательного и раздаточного оборудования
6. Расчет механического, подъемно-транспортного и холодильного оборудования
7. Расчет помещений и численности производственных работников
8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением
9. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания
10. Обзор средств программирования
11. Основные команды AutoCAD в начале работы, настройка системы
12. Строка выпадающих меню программы AutoCAD
13. Создание компоновочного решения
14. 2D и 3D технологии черчения в AutoCAD

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма