

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП.12 Основы проектирование предприятий общественного питания

Семестр: 7

Количество часов: 116

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания с основами САПР» включена к вариативной части профессиональных дисциплин профессионального цикла ОП учебного плана. по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Является одной из ведущих дисциплин в подготовке к профессиональной деятельности.

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» базируется на теоретических знаниях, приобретаемых студентами в ходе изучения таких дисциплин, как «Теплотехника», «Технология продукции общественного питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Оборудование предприятий общественного питания».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

- приобретение студентами знаний в области проектирования предприятий общественного питания;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятий общественного питания.

Основными задачами при изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

- изучение основных нормативов технологических расчетов, принципов размещения сети предприятий общественного питания; – оформления проектов с учетом особенностей проектирования различных типов предприятий общественного питания.

Содержание дисциплины:

Организация проектирования. Понятие проектной документации. Три этапа разработки проектной документации: предпроектный, проектный и послепроектный. Порядок расчета вместимости предприятий общественного питания. Производственная программа как основа расчетов экономических показателей хозяйственной деятельности проектируемого предприятия: товарооборот, валовой доход, издержки и прибыль. Выделение

финансирования на строительство. Состав и содержание проекта.

Технико-экономическое обоснование проекта, его обоснование и значение. Элементы, включающиеся в данное обоснование: необходимость строительства предприятия в соответствии с расчетными нормами развития сети: характеристика района и обоснование выбора места строительства, инженерные, изыскания и обоснование технической возможности строительства предприятия; обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания ; обоснование режима работы предприятия и загрузки зала; обоснование коэффициентов потребления блюд; расчет производственной программы предприятия; определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки; расчет эффективности капитальных вложений.

Предприятия общественного питания городской застройки и сельских населенных пунктов. Учет градостроительных параметров расселения, системы транспортных магистралей и размещение производственных, культурно-бытовых объектов и сооружений. Нормативы развития (на 1000 человек) сети предприятий общественного питания. Порядок расчёта мест. Определение потребности в предприятиях общественного питания. Структура сети предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.

Порядок выполнения технологических расчетов. Производственная программа предприятия. Определение числа потребителей, количества блюд. Составление расчётного меню. Расчет расхода сырья по меню. Расчет площадей складских помещений и производственных цехов, численности работников производства. Технологический расчет и подбор оборудования. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений.

Система нормативных показателей. Характеристика показателей: уровень прогрессивности технологии доготовочного предприятия; уровень прогрессивности технологии заготовочных предприятий; уровень технической оснащённости; доля работников механизированного труда по отношению к численности работников ручного труда.

Понятие и назначение функциональных групп помещений. Состав помещений доготовочных предприятий общественного питания зависит от типа предприятия, мощности, характера производства, степени готовности полуфабрикатов, кулинарных изделий и сырья. Группы помещений: для приема и хранения продуктов; производственные; служебные и бытовые; технические. Состав и площади помещений доготовочных предприятий общественного питания и предприятий, работающих на сырье, принимают в соответствии с технологическими расчетами (СНИП 2.08002-89 «Общественные здания и сооружения, где приведены нормы площади на одно место в залах предприятий).

Планировочное решение предприятия общественного питания. Цель планировки здания. Порядок планировки здания. Объемно-планировочное

решение предприятия определяется функциональным назначением предприятия. Технические и экономические требования проектирования. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Планировочные схемы

Необходимость проведения реконструкции или технического перевооружения действующего предприятия общественного питания. Направления реконструкции предприятий общественного питания: расширение площади, перепланировка отдельных цехов, перевод предприятия на работу с кулинарными полуфабрикатами; внедрение новых для данного предприятия методов обслуживания. Понятие технического перевооружения предприятий питания. Основная цель реконструкции или перевооружения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК-3; ОК-9; ПК-6.5.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: работа в малых группах; проведение «круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Работа в малых группах

Данный метод дает возможность студентам участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества и межличностного общения. Может использоваться как при проведении лекции, так и при проведении семинара.

Задача состоит в том, чтобы каждый студент малой группы овладел необходимыми знаниями, сформировал нужные навыки и при этом, чтобы вся малая группа знала, чего достиг каждый ее участник. Схема реализации этого метода при проведении лекции может быть представлена следующим образом: лекция, групповая работа с текстом, индивидуальная самостоятельная работа.

После проведения обзорной лекции по новому материалу учебная группа разбивается на команды, которые будут выполнять индивидуальные задания. Далее студенты в командах над конспектами лекции, помогая друг другу понять ее содержание. Студенты могут задавать друг другу вопросы, выясняя непонятные для себя моменты. Вопросы преподавателю разрешается задавать только тогда, когда никто из членов команды не может ответить на них. После проработки конспекта лекции студенты выполняют индивидуальные работы. На данном этапе помощь друг другу исключается, каждый член команды работает самостоятельно. Главная особенность данного метода заключается в системе оценки индивидуальных работ. Команда, набравшая по итогам изучения наибольшее количество баллов, считается победившей.

Проведение «круглого стола»

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например: в рамках изучения темы «Технические расчёты в проекте» необходимо определить порядок выполнения технологии расчётов, составление расчетного меню.

Поисковая работа в интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

Составитель: Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма