

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ОД.6 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль):** *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*

**Трудоемкость:** 3 з.е.

**Промежуточная аттестация:** зачет

**Автор** С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент

### ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью** освоения дисциплины является формирование компетенций, необходимых для проектной деятельности в сфере *технологии продукции и организация общественного питания*.

### МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана программы магистратуры.

### ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

Планируемые результаты усвоения программы аспирантуры – компетенции обучающихся	Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы магистратуры
<b>ПК-29</b> - способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	<b>Знания (З):</b> - проектов строительства и реконструкций предприятий питания; - методики планирования этапов разработки проектов предприятий питания. <b>Умения (У):</b> -анализировать проекты строительства и реконструкций предприятий питания <b>Навыки /опыт деятельности (Н/О):</b> - контроля за реализацией проектов строительства и реконструкции предприятий питания.
<b>ПК-30</b> - способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий	<b>Знания (З):</b> - документооборота на этапе формирования технических заданий и технико-экономических обоснований при проектировании и реконструкции предприятий питания; <b>Умения (У):</b> - формировать технические задания и технико-

питания	экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания <b>Навыки /опыт деятельности (Н/О):</b> - понимания технических заданий и технико-экономических обоснований при проектировании и реконструкции предприятий питания
<b>ПК-31</b> - способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	<b>Знания (З):</b> - инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания. <b>Умения (У):</b> - применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания. <b>Навыки /опыт деятельности (Н/О):</b> - использования инженерных расчетов при проектировании систем, объектов и сооружений предприятий питания.

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Тема 1. Введение. Этапы проектирования предприятий общественного питания*

Алгоритм готовой компоновки помещений. Подбор имеющихся помещений. Распределение и планирование площадей. Выбор мощности, оборот посадочных мест и тип обслуживания. Требования к площади различных участков предприятий общественного питания. Выбор способа приготовления пищи. Расчет и подбор занимаемого технологического оборудования. Компоновка эскиза рабочего центра для каждой единицы оборудования. Потребность во вспомогательных помещениях. Разработка предварительного плана помещений. Разработка строительного плана помещений. Разработка плана помещений с расстановкой оборудования.

### *Тема 2. Планирование гостевой зоны*

Состав гостевой зоны предприятий питания. Приоритеты при распределении площадей гостевой зоны. Выбор и расстановка мебели в залах в зависимости от привычек гостей.

### *Тема 3. Территория около ресторана*

Требования к проектированию парковки. Требования к проектированию открытых площадок. Требования к проектированию предприятий питания в общественных местах.

### *Тема 4. Гостевая зона*

Требования к проектированию входа в предприятие питания. Место выдачи заказа. Требования к проектированию обеденного зала. Расстановка столиков. Организация пространства для банкетов и других мероприятий. Требования к проектированию служебных площадок. Требования к проектированию участка по раздаче напитков. Требования к проектированию лестницы на второй этаж. Требования к проектированию туалетных комнат.

### *Тема 5. Служебные помещения*

Требования к проектированию кухни. Требования к проектированию моечных. Требования к проектированию загрузочной, кладовых. Требования к проектированию гардероба для персонала. Требования к проектированию административных помещений.

*Тема 6. Особенности проектирования помещений для людей с ограниченными возможностями*

Требования к проектированию парковочных мест для инвалидов. Требования к проектированию входа и пути движения маломобильных групп населения. Требования к проектированию гостевой зоны для маломобильных групп населения. Требования к проектированию служебных помещений и туалетных комнат для маломобильных групп населения.

*Тема 7. Спецификация оборудования*

Тепловое оборудование. Механическое оборудование. Холодильное оборудование. Вспомогательное оборудование. Торговое оборудование и мебель.

*Тема 8. Разработка проекта предприятия питания на готовых площадях существующего здания*

Подбор свободных площадей. Выполнение планировок различных типов предприятий питания.