

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий ОПВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ОД.12 Основы проектирования предприятий питания
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Г.В. Иванова



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

Целью преподавания дисциплины «Основы проектирования предприятий питания» дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения технологического проектирования решаются следующие задачи: ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта; дать студентами сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий; дать сведения о использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов; ознакомить студентов с пространственным размещением оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений; привить навыки выполнения технических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом.

Программа курса предусматривает чтение лекций, проведение практических занятий и курсового проекта. По отдельным темам студентам может быть поручено выполнение расчетно-графического домашнего задания.

Учебный курс базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Основы строительства», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Начертательная геометрия. Инженерная графика».

Изучение дисциплины строится на основе сочетания лекций с проведением практических занятий, использования технических средств обучения, учебной исследовательской работы студентов, самостоятельной работы, индивидуальных занятий со студентами. Используются элементы деловой игры.

Разработанная рабочая программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

- 2 Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими компетенциями:
- 3 -Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования (ПК-5);
- 4 В результате освоения компетенций студент должен:
- 5 **Знать:** основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП. Основные принципы расчета эффективности принятого технологического оборудования.
- 6 **Уметь:** производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; планировать и оценивать внедрение инновационных видов оборудования в производство.
- 7 **Владеть:** методиками расчета технологического оборудования и эффективности работы технологического оборудования для ПОП различных типов.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.

Дисциплина Б1.В.ОД.12 «Основы проектирования предприятий питания» изучается студентами в 5 семестре, обеспечивает логическую взаимосвязь с изучением других дисциплин данного цикла.

Дисциплина «Основы проектирования предприятий питания» согласовывается с информацией, полученной студентами при изучении курса

- Организация производства на предприятиях общественного питания
- Организация питания в гостиничных комплексах
- Холодильная техника и технология
- Оборудование предприятий общественного питания
- Технология продукции общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы. Формой рекомендуемого контроля является экзамен.

Дисциплина «Основы проектирования предприятий питания» является одной из главных дисциплин при выполнении выпускной работы.

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.часов)	Семестр
		5
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	20	20
занятия лекционного типа	8	8
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	12	12
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	115	115
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации экзамен	9 экзамен	9 экзамен

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п / п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад.час)	Занятия семинарского типа			Формируемые компетенции .
			Семинары и/или Практические занятия (акад.час)	Лаб.раб. и/или Практикумы (акад.час)	Самостоятельная работа, (акад.час)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Раздел 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	4		20	(ПК-5)
2	Раздел 2. Технологические расчеты. Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания				20	(ПК-5)
3	Раздел 3. Основы технологических расчетов	4	6		35	(ПК-5)
4	Раздел 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2	2		20	(ПК-5)
5	Раздел 5. Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания и Интерьер				20	(ПК-5)
	Всего	8	12		115	

3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			все го	в том числе, в инновационной форме
1	Введение . Раздел 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания	<p>Основные технические направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.</p> <p>Значение проектирования в улучшении материально-технической базы отрасли. Роль бакалавра в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания.</p> <p>Цели и задачи курса «Основы проектирования предприятий питания» содержание, связь с другими учебными дисциплинами</p> <p>Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативно-технической и методической документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНИИП, ВНТН и др.) Состав и содержание проекта.</p> <p>Функциональные структуры предприятия общественного питания, как основа проектирования . Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий, заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).</p>	2	-
2	Раздел 2 Технологические расчеты <i>Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания</i>	<p>Технико-экономическое обоснование предприятия, его значение и содержание.</p> <p>Проектирование и принципы размещение общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружений, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.</p> <p>Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания</p> <p>Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование ЭВМ в расчетах.</p> <p>Расчет расхода количества сырья, покупных товаров, полуфабрикатов, кулинарных изделий необходимых для выполнения производственной программы для заготовочных предприятий, для предприятий</p>		-

		<p>догоготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах</p> <p>Разработка производственная программа цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.</p>		
3	Раздел 3 Основы технологических расчетов	<p>Расчет и проектирование складских помещений по нормативным данным по нагрузке на 1 м² грузовой площади пола, по площади, занимаемой оборудованием..</p> <p>. Расчет и подбор механического и теплового оборудования - по количеству перерабатываемых за день или смену продуктов и в соответствии с производительность машин.</p> <p>Технологический расчет и подбор оборудования холодильного, вспомогательного, раздаточного, механизированных поточных линий для приготовления кулинарных изделий.</p> <p>Расчет численности работников производства и зала (по нормам времени, нормам выработки, коэффициентам трудоемкости блюд). Обоснование графика выхода на работу и режима работы.</p> <p>Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.</p>	4	4
4	Раздел 4 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	<p>Планировочные решения складской группы помещений предприятий общественного питания различных типов и вместимости. Планировочные решения экспедиции в заготовочных предприятиях.</p> <p>Производственные помещения. Схемы организации производственных процессов в цехах. Общие требования к проектированию. Особенности планировочных решений цехов (догоготовочного, обработки зелени; мучного, горячего, рыбного, овощного и т.д.), кулинарного и кондитерского. Рекомендуемые виды оборудования и принципы их размещения. Требование НОТ к расстановке оборудования в производственных цехах.</p> <p>Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требование НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей.</p> <p>Планировка помещений. Планировка раздаточных линий.</p> <p>Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.</p> <p>Подсобные помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.</p>	2	2
	Раздел 5 Объемно-планировочные	<p>Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания</p> <p>Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий</p>		2

	очные решения предприятий общественного питания и интерьер	общественного питания. Интерьер п.о.п.		
	Всего		8	8

3.3 Занятия семинарского типа.

Практические занятия представляют собой расчетные работы студентов и отчеты студентов о своей самостоятельной работе, выполненной во внеучебное время.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	-
2	Тема 2	Технологические расчеты <i>Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания</i>	2	2
3	Тема 3	Основы технологических расчетов	6	6
4	Тема 4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2	2
5	Тема 5	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и интерьер		
		Всего	12	10

3.4 Лабораторные занятия.

Учебным планом не предусмотрено.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№ раздела дисциплины	Виды СРС	Учебно-методическое обеспечение	Форма контроля	СРС, час
1	Выполнение домашней работы	<p>1. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.</p> <p>2. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.</p> <p>3. Типы предприятий общественного питания : учеб. – метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-сост. Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : Изд - во Краснояр. ун - та, 2000. – 90 с.</p>	Выступление на занятии и/или защита	115
	Расчетная работа этап			
2	Выполнение домашней работы	<p>1. Типы предприятий общественного питания : учеб. – метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-сост. Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : Изд - во Краснояр. ун - та, 2000. – 90 с.</p> <p>2. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного</p>	Выступление на занятии и/или защита	
	Расчетная работа 2 этап			

		<p>питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.</p> <p>3. Основные этапы проектирования горячего цеха: учебное пособие по курсу "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.:Е.О. Никулина, Г.В. Иванова – Красноярск, 2008. - 83 с.</p>		
3	<p>Выполнение домашней работы</p> <hr/> <p>Расчетная работа 3 этап</p>	<p>1. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.</p> <p>2. Основные этапы проектирования горячего цеха: учебное пособие по курсу "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.:Е.О. Никулина, Г.В. Иванова – Красноярск, 2008. - 83 с.</p>	Выступление на занятии и/или защита	
4	Выполнение домашней работы	<p>1. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с.</p> <p>2. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб.</p>	Выступление на занятии и/или защита	

	Расчетная работа 4 этап	пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.		
5	Выполнение домашней работы Расчетная работа защита Подготовка к экзамену	1. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с. 2. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.	Устный зачет	

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа, тесты, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении.

В ходе изучения дисциплины по отдельным темам могут также применяться такие формы текущего контроля , как проведение студентами круглых столов по вопросам дисциплины, создание арт-проектов по наиболее интересным изучаемым темам.

Примерная тематика расчетных работ

В ходе учебного процесса предусмотрена расчетная работа. Цель работы: научить студента применять полученные в ходе изучения дисциплины знания для решения конкретных вопросов, в частности, для расчета конкретного цеха конкретного предприятия общественного питания. Расчетная работа представляет собой расчет любого цеха (по согласованию с руководителем проекта) предприятия общественного питания любого типа (также по согласованию с руководителем проекта). Примерный объем расчетно-пояснительной записки – 15-20 листов.

Расчетно – пояснительная записка состоит из:

- Введения, в котором отражаются основные моменты развития массового питания на современном этапе, и в частности, особенности проектирования предприятий общественного питания данного типа. Краткое технико-экономическое обоснование выбранного предприятия.
- Расчетной части, в которой производится расчет посетителей, количества блюд и покупных товаров, составление производственной программы предприятия, составление производственной программы проектируемого цеха, технологические расчеты оборудования, расчет общей площади цеха;
- Библиографического список;
- Графической части, которая представлена компоновкой цеха выполнена на листе миллиметровой бумаги в масштабе 1:50 или 1:25 (по согласованию с руководителем).

Расчетная работа защищается преподавателю.

Темы расчетных работ :

- 1 Проект горячего цеха ресторана на 200 мест
- 2 Проект холодного цеха общедоступного кафе на 60 мест
- 3 Проект кондитерского цеха ресторана на 80 мест
- 4 Проект мучного цеха производительностью 5000 тыс. изделий в сутки

Приложение А к рабочей программе.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1 Основная литература.

1. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с **Режим доступа:** <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508855>
2. Архитектурное проектирование общественных зданий: учебник / А.Л. Гельфонд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=501505>

6.2 Дополнительная литература.

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания", направлению подготовки бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и организация общественного питания" / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с
2. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. - Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 3,03 Мб). - Красноярск : СФУ, 2014. - с. - (Электронная библиотека СФУ. Учебно-методические комплексы дисциплин в авторской редакции). **Режим доступа:** <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-652811255.exe>
3. Архитектурно-дизайнерское проектирование. Часть 3. Гостиница. Предприятие питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для студентов напр. 07.03.03 «Дизайн архитектурной среды»] / Сиб. федер. ун-т, Ин-т архитектуры и дизайна ; сост.: С. А. Истомина, Д. С. Жуковская. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 17,6 Мб). - Красноярск : СФУ, 2017. - 217 с. Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u72/i-604401499.pdf>
4. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 287 с.

6.3 Нормативно-правовая литература.

1. Ведомственные нормативы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. ВНТП 04-86 -86. М.: Минторг ССС, 1986. – 71с.
2. Проектирование предприятий общественного питания/Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых зданий. - М.: Стройиздат, 1992.: ил. - (Справ. пособие к СНиП).
3. СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания»
4. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
5. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 10 с.

- 6 ГОСТ Р 50935 - 96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 05.04.96. – М.: Изд – во стандартов, 1996. – 12 с.
- 7 Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
- 8 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М -011- 200. - ; ИНФРА-М, 2000. – 85 с.
- 9 Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
- 10 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
- 11 Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
- 12 СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.
- 13 СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
- 14 СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
- 15 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: В 2 ч. Ч.1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621с.
- 16 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: В 2ч. Ч. 2 / Под ред. Н.А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558с.
- 17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «ВИКА», 1992. – 624 с.
- 18 Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. А.В. Румянцев. – М.: Дело и сервис, 1998. – 864 с.
- 19 СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
- 20 СНИП 2.08.02 – 89. Общественные здания и сооружения. – М.: ЦИТП, 1989. – 40 с.
- 21 Технологический каталог. – М.: Сухаревка, 2003. – 197 с.

6.4 Учебно-методические разработки кафедры.

- 1 Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
- 2 Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
- 3 Основные этапы проектирования горячего цеха: учебное пособие по курсу "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.:Е.О. Никулина, Г.В. Иванова – Красноярск, 2008. - 83 с.
- 4 Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с.
- 5 Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.
- 6 Типы предприятий общественного питания : учеб. – метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т.-сост. Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : Изд - во Краснояр. ун - та, 2000. – 90 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/
2. [СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения"](#)
3. [СНиП 2.08.02-89,](#)
4. [СНиП 2.08.01-89](#)

Нормативные документы

- 7 [ГОСТ Р 50762-95](#) Общественное питание. Классификация предприятий
- 8 [ГОСТ 30389-95](#) Общественное питание. Классификация предприятий
- 9 [ГОСТ 30524-97](#) Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
- 10 [ГОСТ Р 50935-96](#) Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
- 11 [ГОСТ Р 50763-95](#) Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
12. <http://www.creative-chef.ru/plan-kafe.-proekty-restorana>

13. <http://omskobschepit.ru/>
14. <http://dokipedia.ru/document/5149121>
15. <http://www.fischer-bini.ru/proektirovanie/>
16. <http://www.stroyplan.ru/docs.php?showitem=7171> "Рекомендации по реконструкции сети и зданий предприятий торговли, общественного питания и бытового обслуживания при комплексной реконструкции районов пятиэтажной застройки первых этапов индустриального домостроения"
17. <http://www.stroyplan.ru/docs.php?showitem=10303> *ГОСТ 12.2.092-94 "ССБТ. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний"*
18. http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_6_2005_Designing_enterprise_public_feeding.htm
19. <http://ipita.ru/proektirovanie/>
20. <http://phct.ru/predpriyatiya-obshhestvennogo-pitaniya/>
21. http://www.restcon.ru/index.php?section=section§ion_id=7

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
2. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/ Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
3. Основные этапы проектирования горячего цеха: учебное пособие по курсу "Проектирование предприятий общественного питания" для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.:Е.О. Никулина, Г.В. Иванова – Красноярск, 2008. - 83 с.
4. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с.
5. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В. Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.
6. Типы предприятий общественного питания : учеб. – метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-сост. Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : Изд - во Краснояр. ун - та, 2000. – 90 с.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

4 Электронно-библиотечная система «iBooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных

консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp

<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2-2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>
---	--