

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 ОП ВО

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 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Дисциплина Б1.В.ОД.6 Проектирование 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 19.04.04 Технология продукции
и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.04.04.01 Новые пищевые продукты
для рационального и сбалансированного питания
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

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)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Е.О.Никулина



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Проектирование предприятий питания» является дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий питания и специализированных цехов по производству продуктов питания различного назначения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Проектирование предприятий питания» решаются следующие задачи: приобрести необходимые знания по организации проектирования предприятий питания и специализированных цехов по производству продуктов питания, по составлению технического задания на проектирование, методам выполнения необходимых технологических расчетов, а также познакомиться с принципами размещения технологического оборудования в специализированных производственных цехах на основе широкого применения новых прогрессивных технологий производства кулинарных полуфабрикатов и готовых изделий различного назначения.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий питания» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Процесс изучения дисциплины «Проектирование предприятий питания» направлен на формирование следующих компетенций:

- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать:

- принципы и механизмы формирования производственной программы нового ассортимента продукции питания различного назначения.

Уметь:

- выбрать наиболее эффективную производственную программу новой продукции питания различного назначения;

- производить расчеты технологического оборудования, необходимого для выработки новой продукции питания различного назначения;

- определять производственные площади для выработки нового ассортимента продукции питания различного назначения.

Владеть:

- навыками определения структуры и показателей производственной программы новой продукции питания различного назначения;
- методами расчета технологического оборудования для производства новых продуктов питания различного назначения

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении следующих дисциплин: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Высокотехнологичные производства в общественном питании», «Основы производства быстрозамороженных продуктов».

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания дисциплина «Проектирование предприятий питания» изучается студентами очной формы обучения в 3 семестре.

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» входит в базовую часть дисциплин Б1.В.ОД.6.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий питания» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лекционных и практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

При проведении практических работ используется ряд интерактивных методов

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронной почте – свободный, электронный адрес преподавателя имеется на странице сайта ТЭИ СФУ.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине «Проектирование предприятий питания» является зачет.

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» изучается студентами очной формы обучения, языком обучения является русский.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего,	Семестр
--------------------	--------	---------

	акад. часов/ зачетных единиц	3
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72
Контактная работа с преподавателем:		
занятия лекционного типа	18 (0,5)	18
занятия семинарского типа	18 (0,5)	18
в том числе: семинары		
практические занятия	18 (0,5)	18
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:		
изучение теоретического курса (ТО)	36 (1)	36
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (курсовая работа)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционн о типа (акад. часы)	Занятия семинарского типа (акад. часы)		Самостоя- тельная работа (акад. часы)	Форми- руемые компе- тенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. часы)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. часы)		
1	Общее положение проектирования предприятий питания	4	4		12	ПК-7
2	Технологические расчеты специализированных цехов	10	10		12	ПК-7
3	Объемно - планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением	4	4		12	ПК-7
	Итого	18	18		36	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/ п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т.ч., в иннова- ционной форме

1	1	Общее положение проектирования предприятий питания	4	
2	2	Технологические расчеты специализированных цехов	10	
3	3	Объемно -планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением	4	
		Итого	18	

3.3. Практические занятия

№	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т.ч., в инновационной форме
1	1	Общее положение проектирования предприятий питания	4	
2	2	Формирование производственной программы нового ассортимента продукции питания различного назначения	2	
3	2	Схемы производства новой продукции питания различного назначения	2	
4	2	Расчет и подбор технологического оборудования для производства новой продукции питания различного назначения	4	2
5	2	Расчет площади предприятий или специализированных цехов по производству продукции питания различного назначения	2	
6	3	Объемно -планировочные решения специализированных цехов в соответствии с их функциональным назначением	4	2
		Итого	18	4

3.3. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

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

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.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование предприятий питания» изложены в приложении А к рабочей программе.

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

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Архитектурное проектирование общественных зданий: учебник / А.Л. Гельфонд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=501505>

2 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>

3 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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.82 «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. тестовые данные (самораспаковывающийся архив; 3,03Мб). – 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>

2 Архитектурно-дизайнерское проектирование. Часть 3. Гостиница. Предприятия 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. Тестовые дан. (pdf, 17,6 Мб). – Красноярск: СФУ, 2017. – 217 с.

Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u72/i-604401499.pdf>

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

- <http://www.food-book.ru> – литература технологии пищевых производств
- <http://www.stroyfirm.ru> – нормативная документация в строительстве

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование предприятий питания» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка текстов докладов для коллективных презентаций, подготовка к практическим занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование предприятий питания» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование предприятий питания» соответствуют видам контрольных

мероприятий и предполагают:

– текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы;

- рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ;

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов. Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование предприятий питания» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование предприятий питания» представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

Раздел	Формы самостоятельной работы студентов	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
1 Общее положение проектирования предприятий питания	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
2 Технологические расчеты	Конспектирование основной учебной и периодической	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и

	литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой			дополнительно й
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
Зачет	Проработка конспекта лекций и литературы для зачета	Промежуточный	Ответы на вопросы зачета	Контроль, предупреждение об проведении зачёта

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

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 ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>;

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

5 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>;

6 База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>.

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

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, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

<p>№ 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Aсoгp</p>
<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>
<p>Учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы студентов магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания № 2-16 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, Компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256</p>