

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина-М.1.В.12 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: теоретические основы проектирования предприятий ресторанного хозяйства; современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих предприятий ресторанного хозяйства на базе законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и задание на проектирование заведения ресторанного хозяйства; моделировать сервисно-производственные процессы предприятий ресторанного хозяйства и обеспечить их аппаратное оформление; разрабатывать пространственное решение заведения в соответствии с моделью его работы, нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

обладать компетенциями:

- способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питаниям (ПК-29);

- способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);

- способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);

способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

Основные смысловые модули и темы учебной, дисциплины:

Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства

Тема .1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства

Смысловой модуль 2. Моделирование производственного процесса

Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения

Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции

Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны

Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве средствами САПР

Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

Виды учебных занятий по дисциплине лекции, практические/семинарские занятия.

Форма промежуточной аттестации - экзамен, курсовой проект.

Разработчик

Мисюкова Г.А.
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)

МГ
(подпись)

Заведующий кафедрой

Артемова В.А. д.э.н. доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

В.А.
(подпись)