Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:00:25
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Крылова Л.В.
(подпись)
«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.03 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 1 курс заочная/очно-заочная форма, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Владимиров С.В., канд.техн.наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от «24» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Коптавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Владимиров С.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Вариативная</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль

-

(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3_</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 3
самостоятельной работы обучающегося – 3,39</td><td>16 часов</td><td>8 часов</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>16 часов</td><td>8 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___ часов</td><td>___ часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>5,8 часов</td><td>40,4 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>3ТМК, КП</td><td>3 ТМК, КП</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 32/5,8

для очно-заочной формы обучения – 16/40,4

o

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий ресторанного хозяйства, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций в заведениях ресторанного хозяйства.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР) относится к вариативной части ОПОП ВО. Изучается в 1 семестре на очной форме обучения, в 1 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – экзамен.

Необходимыми требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям академических бакалавров при освоении данной дисциплины и приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин являются: владение организационными принципами проектирования предприятий ресторанного хозяйства; умение правильно моделировать производственные процессы; иметь представления при разработке объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства, Организация производства на предприятиях питания, Организация обслуживания на предприятиях питания.

Учебная дисциплина является основополагающей при выполнении выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1$_{ПК-7}$ Использует программные продукты в области проектирования ИДК-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

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 аппаратурное оформление; разрабатывать пространственное решение заведения в соответствии с моделью его работы,

нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1.

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

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

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 1. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства												
Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства												
Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	8	4	4	-	-	-	11	2	2	-	-	7
Итого по смысловому модулю 1	***8***	***4***	***4***	***-***	***-***	***-***	***11***	***2***	***2***	***-***	***-***	***7***
Смысловой модуль 2. Моделирование производственного процесса												
Тема 2 Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения	4	2	2	-	-	-	9	1	1	-	-	7
Тема 3. Проектирование технологических процессов	8	4	4	-	-	-	9	1	1	-	-	7

механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции												
Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	8	4	4	-	-	-	11	2	2	-	-	7
Итого по смысловому модулю 2	***20***	***10***	***10***	***-***	***-***	***-***	***33***	***6***	***6***	***-***	***-***	***21***
Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве												
Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	9,1	2	2	-	-	5,8	19,1	2	2	-	-	19,4
Итого по смысловому модулю 3	***9,1***	***2***	***2***	***-***	***-***	***5,8***	***19,1***	***2***	***2***	***-***	***-***	***19,4***
Катт	*2,8*	*-*	*-*	*-*	*2,8*	***-***	*0,4*	*-*	*-*	*-*	*0,4*	***-***
СРэк	*2*	*-*	*-*	*-*	*2*	***-***	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	***-***
ИК	*2*	*-*	*-*	*-*	*2*	***-***	*2*	*-*	*-*	*-*	*2*	***-***
КЭ	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	***-***	*2*	*-*	*-*	*-*	*2*	***-***
Каттэк	*0,4*	*-*	*-*	*-*	*0,4*	***-***	*3,2*	*-*	*-*	*-*	*3,2*	***-***
Контроль	*27*				*27*	***-***	*8*	*-*	*-*	*-*	*8*	***-***
Всего часов:	**72**	**16**	**16**	**-**	**34,2**	**5,8**	**72**	**8**	**8**	**-**	**15,6**	**40,4**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	4	2
2	Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.	2	1
3	Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции	4	1
4	Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	4	2
5	Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	2	2
Всего:		16	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

Номер п/п	Название темы	Количество часов

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	-	7
2	Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.	-	7
3	Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции	-	7
4	Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	-	7
5	Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	5,8	19,4
6	Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	-	7
Всего:		5,8	40,4

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
- собеседование (темы 1-5) - тестирование (темы 1-5) - доклад (темы 1-5) - контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2,3)	1 0,5 0,5 4	14 7 7 12
Промежуточная аттестация	экзамен	40
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-5) - тестирование (темы 1-5) - доклад (темы 1-5) - контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2,3)	 1 0,5 0,5 4	 14 7 7 12
Промежуточная аттестация	экзамен	40
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Организация проектирования: порядок разработки, согласования и утверждения проектной документации.
2. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию группы помещений для приема и хранения продуктов.
3. Состав и содержание проекта предприятия ресторанного хозяйства. Стадии проектирования.
4. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию заготовочных цехов.
5. Характеристика основной нормативной документации для проектирования предприятий ресторанного хозяйства. Виды проектов.
6. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию цехов по доведению до готовности полуфабрикатов разной степени готовности (доготовочных цехов).
7. Производственная программа как основа проектирования, методика ее определения в зависимости от концепции предприятия питания.
8. Общие принципы размещения оборудования в производственных помещениях, мероприятия по автоматизации ресторанного хозяйства. Характеристика монтажных схем привязок технологического оборудования.
9. Современные направления информационного и компьютерного обеспечения проектирования технологических процессов в заведениях ресторанного хозяйства.
10. Методологические подходы к определению площади помещения цеха; обеспечение рациональной компоновки рабочих мест. Принципы рационального размещения производственного оборудования.
11. Особенности проектирования, определения мощности, режима работы и отдельных планировочных элементов заведения ресторанного хозяйства при гостинице.
12. Функциональные факторы в проектировании. Технологические принципы взаимосвязи функциональных групп помещений заготовочных и доготовочных предприятий.

13. Технико-экономическое обоснование проекта заведений ресторанного хозяйства, его структура, содержание и значение.
14. Особенности проектирования, определения отдельных планировочных элементов и оборудования помещений для потребителей.
15. Состав и зонирование помещений за функциональным назначением, объемно планировочная взаимосвязь зон здания заведения ресторанного хозяйства в соответствии с требованиями технологического процесса.
16. Системы автоматизации проектирования (САПР). Использование компьютерных технологий при решении проектных задач.
17. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Законодательная и нормативная база проектирования.
18. Монтажная привязка технологического оборудования (последовательность и принципы выполнения чертежей монтажной привязки).
19. Характеристика алгоритма и принципов разработки объемно-планировочных решений предприятия питания. Характеристика основных архитектурно-планировочных схем здания предприятий.
20. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий ресторанного хозяйства.
21. Требования относительно проектирования складских помещений. Алгоритм и методология расчета и подбора, принципы рационального размещения складского оборудования.
22. Алгоритм и методология расчета и подбора механического технологического оборудования.
23. Алгоритм и методология расчета и подбора холодильного технологического оборудования.
24. Алгоритм и методология расчета и подбора теплового технологического оборудования.
25. Алгоритм и методология расчета и подбора немеханического (вспомогательного) технологического оборудования.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл					**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1	Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	40	60	100
8	5	5	6	16			

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Выполнение и защита курсовой работы

Основная часть, балл	**Оформление, балл**	**Защита работы, балл**	**Максимальная сумма баллов**
25	15	60	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 286 с. — ISBN 978-5-4377-0001-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40885.html

2. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Ч. 1. : учеб. пособие для студ., обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», всех форм обучения / сост. Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-технолог. ф-т, Каф. технологи. - Хабаровск, 2016. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Ч. 2. : учеб. пособие для студ. всех форм обучения, обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», / сост. Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-технолог. ф-т, Каф. технологи. - Хабаровск, 2018. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная литература:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 456 с. — ISBN 978-5-394-02571-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85263.html

2. Гулак, Л. И. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий : учебное пособие / Л. И. Гулак. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. — 400 с. — ISBN 978-5-903090-27-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/80072.html

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 416 с. — ISBN 978-5-394-03385-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85625.html

4. Вахрушева, Л. А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие по выпол. курс. проекта для студ., обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», всех форм обучения (прикладной и академический бакалавриат) / Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; Ми-во науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-техн. ф-т; Каф. техн. продуктов общ. питания. - Хабаровск, 2019. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Учебно-методические издания:

Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР) : конспект лекций для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения / С.В. Владимиров ; Министерство науки и высшего образования РФ, Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М.Туган-Барановского, Кафедра технологии и организации

производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой . — Донецк : ДОННУЭТ, 2024. — 100 с. — Текст : электронный.

Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства : методические указания для выполнения курсового проекта на тему "Проектирование холодного цеха" для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, ОП "бакалавриат" / С. В. Владимиров ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Кафедра технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. — Донецк : ДОННУЭТ, 2021. — Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ. — Системные требования: ПК с процессором; MS Windows 2000. — Загл. с тит. экрана.

Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства : методические указания для выполнения курсового проекта на тему "Проектирование овощного цеха" для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, ОП "бакалавриат" / С. В. Владимиров ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Кафедра технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. — Донецк : ДОННУЭТ, 2021. — Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ. — Системные требования: ПК с процессором; MS Windows 2000.

Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства : конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, программа бакалавриата, очной и заочной форм обучения / С. В. Владимиров ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Кафедра технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. — Донецк : ДонНУЭТ, 2021.

Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства : методические указания для выполнения курсового проекта для студентов всех форм обучения, направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, квалификация ОП "бакалавриат" / С. В. Владимиров, Т. А. Милохова ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики (ДНР), Государственная организация высшего профессионального образования "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского" (ГО ВПО "ДонНУЭТ") ; Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А. Ф. — Донецк : ДонНУЭТ, 2019.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП ВО бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры финансов и экономической безопасности (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
				ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

Примечание. За последние 3 года.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль -

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по 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 аппаратурное оформление; разрабатывать пространственное решение заведения в соответствии с моделью его работы, нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1$_{ПК-7}$ Использует программные продукты в области проектирования ИДК-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла

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

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

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Разработчик:
Владимиров Сергей Владимирович
доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
к.т.н., доцент

_____
(подпись)

Заведующий кафедрой:
Антошина Ксения Анатольевна
профессор доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
д.э.н., профессор

_____
(подпись)