АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.11 – Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели освоения дисциплины:

– способность студентов к проектированию предприятий по производству продуктов питания, разработке структуры проектных организаций, общей организация проектных работ, объемов и содержания проектов, последовательности и порядка разработки проектной документации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Инженерная и компьютерная графика», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного выполнении выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения:

– способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1);

– разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.2);

– способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3);

– разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-3.1).

4 Краткое содержание дисциплины:

1. Основные нормативные документы по разработке проектной документации.
2. Генеральные планы предприятий общественного питания
3. Разработка производственной программы цехов предприятий
4. Расчет и проектирование сантехнических систем.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

6 Разработчик:

к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова
д.т.н., профессор А.А. Поцелуев