

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование предприятий питания»

Учебный курс «Проектирование предприятий питания» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» включена в состав вариативной части как дисциплина по выбору студента.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (54 часа, в том числе 0 часов контроль). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Проектная деятельность», «Организация ресторанной деятельности», «Проектирование гостиничных предприятий», «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства» и позволяет подготовить к прохождению производственной практики.

Содержание дисциплины состоит из нескольких разделов и охватывает следующий круг вопросов: формирование теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков проектирования предприятий питания различных типов; обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях питания индустрии туризма и гостеприимства, выстроенных на международных стандартах качества производства и реализации сервисных услуг с применением и возможностью апробирования наработок в объекте научного исследования (ресторан, сеть ресторанов, бар, кафе, ночной клуб с разветвлённой системой предприятий общественного питания, служба общественного питания полносервисного отеля).

Цель дисциплины– получение студентами теоретических знаний и формирование практических навыков в области организации производства, проектирования предприятий общественного питания, а также осуществления планировки и оснащения рабочих мест и предприятия в целом.

Задачи:

- формирование представления о методах технологического расчета, определения площадей и планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.
- формирование знаний об организационно-производственных структурах предприятий питания.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование предприятий питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;
- владение теоретическими основами проектирования, готовностью к применению основных методов проектирования в туристской и гостиничной индустрии.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<p>ПК - 5 способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания</p>	<p>ПК-5.1- анализирует и применяет современные информационные и коммуникационные технологий осуществляет поиск, выбор и использование актуальной информации в области проектирования средств размещения и предприятий питания;</p> <p>ПК-5.2- использует в работе современное программное обеспечение, основные инструктивные и ведомственные материалы, нормативы расчетов и принципы рационального размещения предприятий общественного питания в гостинично-туристской индустрии;</p> <p>ПК-5.3-грамотно выбирает стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики; выполняет технологические расчеты и подбор оборудования;</p> <p>ПК-5.4- читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); производит планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений с учётом стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса.</p>
<p>ПК - 6 умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи</p>	<p>ПК-6.1-анализирует потребности современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночные возможности, принципы формулирования бизнес-идей;</p> <p>ПК-6.2-находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания.</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование предприятий питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция-дискуссия, разработка индивидуального проекта, решение ситуационных задач, командная работа (работа в малых группах).