

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование предприятий питания»**

Учебный курс «Проектирование предприятий питания» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.01 «Сервис».

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), практические занятия (0 часов), самостоятельная работа (136 часов, в том числе 0 часов контроль). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Организация сервисных услуг», «Проектная деятельность» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация, планирование и развитие предприятий сервиса», «Сервисное проектирование», подготовить к прохождению учебной и производственной практик.

Содержание дисциплины 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** – 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;

– готовность к организации и выполнению проектов в туристской и гостиничной индустрии.

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

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-3 умение разрабатывать и	знает	-основные инструктивные и ведомственные материалы;

внедрять стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;</li> <li>-стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса;</li> <li>-современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики;</li> <li>-порядок выполнения технологических расчетов;</li> <li>- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</li> </ul>
	умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно анализировать учебную и научную литературу, анализировать научно-техническую информацию по проектной деятельности;</li> <li>-выполнять технологические расчеты и подбор оборудования;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;</li> <li>- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);</li> <li>- производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений с учётом стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса .</li> </ul>
	владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>-знаниями стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса;</li> <li>-методами и приемами проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания.</li> </ul>

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, мастер-класс, решение ситуационных задач.