

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Современное проектирование и реконструкция предприятий  
общественного питания»**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» разработана для студентов второго курса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору (Б.1.В.ДВ.2).

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов», «Технология и организация специальных видов питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Целью** дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» является подготовка студентов-магистров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Задачи дисциплины:**

- изучение типов предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета сети предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования и реконструкции функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<b>ПК-8</b> способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Знает	вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	определять приоритеты в стратегии развития предприятия
	Владеет	навыками в области финансовой и логистической деятельности
<b>ПК-13</b> способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знает	основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
	Умеет	оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
<b>ПК-18</b> способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	новейшие достижения техники и технологии
	Умеет	использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	знаниями в области новейших достижений техники и технологии
<b>ПК-31</b> способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	Знает	вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
<b>ПК-32</b> способность формировать технические задания и	Знает	основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование

технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания		информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллект-карт, метод Инсерт-маркировки.