**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 блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 час.), практические занятия (4 час.), самостоятельная работа (136 часов, в том числе 4 час. на подготовку к зачету). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Проектная деятельность» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация ресторанной деятельности», «Проектирование гостиничных предприятий», подготовить к прохождению учебной и производственной практик.

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** – 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):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и формулировка компетенции** | **Этапы формирования компетенции** |
| ПК 15  готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования | знает | -основные инструктивные и ведомственные материалы;- основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;- современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики;- порядок выполнения технологических расчетов;- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. |
| умеет | -самостоятельно анализировать учебную и научную литературу, анализировать научно- техническую информацию по проектной деятельности; -выполнять расчет расхода сырья; -выполнять расчет площадей складских помещений; -выполнять расчет численности работников производства и зала; -выполнять технологический расчет и подбор оборудования; -выполнять расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);- производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений. |
| владеет | -навыками критического восприятия информации; -практическими навыками разработки технологической документации с учетом достижений в области инновационных технологий проектирования предприятий питания; -методами и приемами проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания. |
| ПК 16  готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя | знает   | - значимость и характер влияния групп факторов на формирование и реализацию гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. |
| умеет | - анализировать рыночные позиции предприятий гостиничной индустрии. |
| владеет | - методами исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. |

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.