

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 обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

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» основывается на знаниях дисциплин «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Проектная деятельность», «Организация ресторанной деятельности» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Проектирование гостиничных предприятий», «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», 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 | Этапы формирования компетенции |
|--------------------|--------------------------------|
|--------------------|--------------------------------|

| компетенции | | |
|---|---------|--|
| <p>ПК 3</p> <p>умением разрабатывать и внедрять стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса</p> | знает | <ul style="list-style-type: none"> -основные инструктивные и ведомственные материалы; - основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; -стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса; -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 | <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно анализировать учебную и научную литературу, анализировать научно-техническую информацию по проектной деятельности; -выполнять технологические расчеты и подбор оборудования; - 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 с учётом стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса. |
| | владеет | <ul style="list-style-type: none"> -знаниями стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях сервиса; -методами и приемами проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания. |

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.