**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Проектирование предприятий общественного питания** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Объем дисциплины*** | 8 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет  Экзамен  Курсовая работа | |
| ***Кафедра*** | *Технологий питания* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Общие положения проектирования. Организация проектирования предприятий общественного питания. | | |
| Тема 2. Разработка производственной программы предприятия | | |
| Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания | | |
| Тема 4. Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**  1. Проектирование предприятий общественного питания : Учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов обществ. питания" / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина; Под ред. Т.Т. Никуленковой. - М. : Колос, 2000. - 215, [1] с. : ил.; 20 см. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).; ISBN 5-10-003462-9  <https://search.rsl.ru/ru/record/01000644753>  **Дополнительная литература**  1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>  2. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/899751>  3. Проектирование объектов общественного питания / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. - Мн.:Вышэйшая школа, 2013. - 303 с.: ISBN 978-985-06-2209-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/508855> | | |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине*** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  - Справочная правовая система Консультант плюс  **Специализированное программное обеспечение:**  - Программа для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания» версия 5.ХХ. | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н | | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Гращенков Д.В.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Проектирование предприятий общественного питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Кафедра*** | *Технологий питания* |
| ***Темы курсовых работ*** | |
| 1. Проектирование горячего цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.) | |
| 1. Проектирование мучного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.) | |
| 1. Проектирование холодного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.) | |
| 1. Проектирование кондитерского цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.) | |
| 1. Реконструкция горячего цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.) | |
| 1. Реконструкция мучного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.) | |
| 1. Реконструкция холодного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.) | |
| 1. Реконструкция кондитерского цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.) | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Гращенков Д.В.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова