

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.Э.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2022

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.Э.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "09" 02.2022 г.

Заведующий кафедрой

кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

доцент

должность

подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

личная подпись

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

личная подпись

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

расшифровка подписи

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: изучение общих положений проектирования ресторанов национальной кухни; основных нормативов расчета и принципов размещения ресторанов национальной кухни, технико-экономического обоснования проекта.

Задачи:

- обучение технологическим расчетам, включая разработку производственной программы проектируемых ресторанов национальной кухни, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов,
- обучение методике расчета и подбора технологического оборудования, расчета площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей, определения общей площади проектируемого предприятия, разработки планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением, объемно-планировочных решений ресторанов национальной кухни,
- обучение поиску, выбору и использованию информации, составлению технического задания на проектирование ресторанов национальной кухни, чтению чертежей и умению проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией,
- обучение основным направлениям реконструкции ресторанов национальной кухни.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.9 Основы проектной деятельности, Б1.Д.Б.21 Процессы и аппараты пищевых производств*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-14 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК*-14-В-1 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК*-14-В-2 Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий ПК*-14-В-3 Осуществлять технологические компоновки и подбор	<u>Знать:</u> основные принципы проектирования (реконструкции) ресторанов национальной кухни <u>Уметь:</u> проводить технологические расчеты для проектирования ресторанов национальной кухни <u>Владеть:</u> навыками подбора оборудования и компоновки оборудования ресторанов национальной кухни

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК*-15 Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ПК*-15-В-1 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ПК*-15-В-2 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Знать: этапы проектирования предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать комплект технологической документации для проекта ресторана национальной кухни Владеть: навыками информационного сопровождения проектов на всех этапах жизненного цикла
ПК*-16 Использует программно-технологические комплексы для проектной деятельности на предприятиях общественного питания	ПК*-16-В-1 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания ПК*-16-В-2 Использует программные продукты в области проектирования ПК*-16-В-3 Обеспечивает информационное сопровождение проектов	Знать: программные продукты в области проектирования ресторанов национальной кухни Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания Владеть: навыками обеспечения информационного сопровождения проектов

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	180	180
Контактная работа:	17,5	17,5
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа: - выполнение курсовой работы (КР); - проработка и повторение лекционного материала и материала	162,5 +	162,5

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
<i>учебников и учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям</i>		
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	зачет	

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Общие положения проектирования ресторанов национальной кухни	10,5	0,5	-	-	10
2	Классификация ресторанов национальной кухни, номенклатура типов и их характеристика	15,5	0,5	1	-	14
3	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети ресторанов национальной кухни	25	1	2	-	22
4	Технологические расчеты	48	2	4	-	42
5	Планировочные решения в соответствии с функциональным назначением ресторана национальной кухни	35	1	2	-	32
6	Объемно-планировочные решения ресторанов национальной кухни	29,5	0,5	1	-	28
7	Реконструкция и техническое перевооружение действующих ресторанов национальной кухни	16,5	0,5	-	-	16
	Итого:	180	6	10	-	164
	Всего:	180	6	10	-	164

4.2 Содержание разделов дисциплины

1 Общие положения проектирования ресторанов национальной кухни

Основные сведения о ресторанах национальной кухни. Краткая характеристика их квалификационных признаков.

2 Классификация ресторанов национальной кухни, номенклатура типов и их характеристика

Классификация ресторанов национальной кухни по квалификационным признакам. Типы ресторанов национальной кухни и их характеристика. Отличие ресторанов национальной кухни от ресторанов общего назначения, ресторанов молекулярной кухни и т.д.

3 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети ресторанов национальной кухни

Основные принципы размещения ресторанов национальной кухни. Понятие о сети ресторанов и особенности ее размещения. Нормативы на площади, электропотребление, водоснабжение и т. п. для ресторанов национальной кухни.

4 Технологические расчеты

Выбор ассортимента выпускаемой продукции. Определения количества посадочных мест. Составление графика посещения ресторана. Расчет порций различных блюд. Расчет потребностей в сырье и полуфабрикатах. Подбор оборудования. Расчет площадей основных и вспомогательных цехов.

5 Планировочные решения в соответствии с функциональным назначением ресторана национальной кухни

Правила размещения оборудования в заготовительных цехах. Правила размещения оборудования в холодных цехах. Правила размещения оборудования в горячих цехах. Объемно-планировочные решения размещения подсобно-производственных и бытовых помещений.

6 Объемно-планировочные решения ресторанов национальной кухни

Производственная структура ресторанов национальной кухни. Состав необходимых производственных и внепроизводственных помещений ресторанов национальной кухни. Особенности планировки ресторанов национальной кухни.

7 Реконструкция и техническое перевооружение действующих ресторанов национальной кухни

Основные принципы проведения реконструкции ресторанов. Основные принципы технического перевооружения ресторанов. Оценка эффективности реконструкции и техническое перевооружение действующих ресторанов.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	Характеристика различных классов и типов предприятий национальной кухни, разработка планов предприятий	1
2	3	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Обоснование необходимости расположения предприятия в конкретном районе	2
3	4	Технологические расчеты. Составление производственной программы и разработка меню предприятия национальной кухни. Расчет и подбор основного оборудования предприятия национальной кухни	4
4	5	Планировочные решения в соответствии с их функциональным назначением для конкретных предприятий. Разработка планов производственных помещений	2
5	6	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Разработка планов помещений для потребителей в ресторанах национальной кухни	1
		Итого	10

4.4 Курсовая работа (6 семестр)

Примерные темы курсовой работы:

1. Технологические расчеты ресторана армянской кухни
2. Технологические расчеты ресторана грузинской кухни
3. Технологические расчеты ресторана индийской кухни
4. Технологические расчеты ресторана итальянской кухни
5. Технологические расчеты ресторана татарской кухни

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. - Москва: КолосС, 2008. - 248 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - Прил.: с. 206-242. - Библиогр.: с. 245. - ISBN 978-5-9532-0590-0.

- Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430289>.

5.2 Дополнительная литература

- Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/899751>.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>.

- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092972>.

5.3 Периодические издания

- Пищевая промышленность.
- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://нэб.рф/> - Национальная электронная библиотека (НЭБ) — Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний. Национальная электронная библиотека объединяет фонды публичных библиотек России федерального, регионального, муниципального уровней, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей, а также другие произведения, правомерно переведенные в цифровую форму. Основная цель НЭБ — обеспечить свободный доступ граждан Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, — от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений.

2. <https://openedu.ru/course/> - «Открытое образование»

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access)
3. Microsoft Teams – корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения
4. LMS Moodle [Электронный ресурс]: система управления курсами – URL: <https://moodle.osu.ru/> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2020]. – Режим доступа : в локальной сети ОГУ \\fileserv1\!CONSULT\cons.exe
6. Учебный комплект КОМПАС-3D V20 (Проектирование и конструирование в машиностроении)
7. Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.