

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.5 Технология проектов реконструкции предприятий питания»

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

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

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная

Год набора 2024

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.5 Технология проектов реконструкции предприятий питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 7 от "19" 02 2024 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

В.П. Попов
подпись расшифровка подписи

Исполнители:

Профессор
должность

Л.В. Межуева
подпись расшифровка подписи

должность подпись расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
код наименование

В.П. Попов
личная подпись расшифровка подписи

Научный руководитель магистерской программы
В.П. Попов
личная подпись расшифровка подписи

/Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
Н.Н. Бигалиева
личная подпись расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета
А.В. Берестова
личная подпись расшифровка подписи

№ регистрации _____

© Межуева Л.В., 2024
© ОГУ, 2024

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

- формирование у студентов общей культуры профессиональной деятельности в условиях конкурентного рынка труда, освоение технологии проектов реконструкции предприятий питания;
- получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности, знаний по разработке и реализации инновационных технологий продуктов производства питания.

Задачи:

- формирование у студентов основных представлений о направлении развития теории и практики современных российских и зарубежных высокотехнологичных производств продуктов питания;
- приобретение обучающимися навыков реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических занятий с применением интерактивных методов и закреплении соответствующих компетенций согласно ООП подготовки магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» с общим профилем подготовки;
- закрепление, углубление и обогащение специальных основ анализа современных технологий с позиции проектирования, реконструкции и практической реализации инноваций в организациях общественного питания;
- побуждение к самообразованию по специальным разделам технических наук, связанных с проведением анализа отечественной и зарубежной литературы с точки зрения использования закономерностей организации инновационной деятельности в современном производстве продуктов питания;
- освоение фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
- помощь студентам в приобретении опыта использования практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.2 Теория и практика управления проектами, Б1.Д.Б.5 Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания, Б1.Д.В.1 Нанотехнологии в области производства продуктов питания, Б1.Д.В.2 Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования*

Постреквизиты дисциплины: *Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика*

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*-2 Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов в сфере питания	ПК*-2-В-2 Определяет способы практического использования научных (научно-технических, инновационных) результатов исследований	<u>Знать:</u> способы практического использования научных (научно-технических, инновационных) результатов исследований в области технологии проектов реконструкции предприятий питания <u>Уметь:</u> определять способы практического использования научных (научно-технических, инновационных) результатов исследований в области технологии проектов реконструкции предприятий питания <u>Владеть:</u> способами практического использования научных (научно-технических, инновационных) результатов исследований в области технологии проектов реконструкции предприятий питания
ПК*-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ПК*-5-В-1 Способен организовывать научно-исследовательский процесс ПК*-5-В-2 Обладает знаниями в области научных исследований при производстве продуктов питания и организации потребления	<u>Знать:</u> научно-исследовательский процесс в области технологии проектов реконструкции предприятий питания; область научных исследований при производстве продуктов питания и организации потребления <u>Уметь:</u> организовывать научно-исследовательский процесс в области технологии проектов продуктов питания; применять знания в области научных

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		исследований при производстве продуктов питания и организации потребления <u>Владеть:</u> научно-исследовательским процессом в области технологии проектов реконструкции предприятий питания; знаниями в области научных исследований при производстве продуктов питания и организации потребления
ПК*-11 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции	ПК*-11-В-1 Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов	<u>Знать:</u> результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов <u>Уметь:</u> оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов <u>Владеть:</u> Результатами технологий проектов реконструкции предприятий общественного питания с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов
ПК*-12 Способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы	ПК*-12-В-1 Владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий общественного питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности ПК*-12-В-2 Разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции, оценивает их эффективность ПК*-12-В-3 Оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятия общественного питания	<u>Знать:</u> нормативно-правовую базу деятельности предприятий общественного питания; показатели финансово-хозяйственной деятельности; мероприятия по созданию системы продаж продукции, оценивает их эффективность; движение материально-

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		финансовых ресурсов предприятия общественного питания <u>Уметь:</u> владеть нормативно-правовой базой деятельности предприятий общественного питания; анализировать показатели финансово-хозяйственной деятельности; разрабатывать мероприятия по созданию системы продаж продукции, оценивает их эффективность; оценивать и контролировать движение материально-финансовых ресурсов при реконструкции предприятия общественного питания <u>Владеть:</u> нормативно-правовой базой деятельности предприятий общественного питания; показателями финансово-хозяйственной деятельности; мероприятиями по созданию системы продаж продукции, оценивать их эффективность; контролировать движение материально-финансовых ресурсов при реконструкции предприятия общественного питания
ПК*-13 Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания	ПК*-13-В-1 Анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания ПК*-13-В-2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия	<u>Знать:</u> современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания; мероприятия по повышению конкурентоспособности при реконструкции

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		предприятия Уметь: анализировать современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания; разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности при реконструкции предприятия Владеть: современными тенденциями развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания; мероприятиями по повышению конкурентоспособности при реконструкции предприятия

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	3 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	36,5	36,5
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Консультации	1	1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа: - выполнение курсовой работы (КР); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - изучение разделов курса в системе электронного обучения; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	107,5 +	107,5
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный	экзамен	

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	3 семестр	всего
зачет)		

Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы проектирования предприятий общественного питания	24	2	2	-	20
2	Обоснование необходимости проектирования или реконструкции предприятий общественного питания	28	4	4	-	20
3	Технологические расчеты	52	6	6	-	40
4	Компоновка предприятий общественного питания	40	6	4	-	30
	Итого:	144	18	16	-	110
	Всего:	144	18	16	-	110

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел №1 Основы проектирования предприятий общественного питания. Понятие о проекте и стадиях проектирования, виды проектов. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Состав функциональных групп помещений

Раздел №2 Обоснование необходимости проектирования или реконструкции предприятий общественного питания. Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия. Обоснование места привязки проекта предприятия. Обоснование режима работы предприятия.

Раздел №3 Технологические расчеты. Составление производственной программы проектируемого предприятия. Расчет сырья, полуфабрикатов и продуктов. Графики реализации кулинарной продукции. Расчет численности персонала. Расчет и подбор механического оборудования. Расчет и подбор холодильного оборудования. Расчет немеханического оборудования и тары. Расчет и подбор теплового оборудования. Расчет раздаточных. Определение площади помещений.

Раздел №4 Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных /монтажных/ чертежах оборудования.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Разработка производственной программы предприятия общественного питания. Расчет сырья. (Определение количества потребителей, общего количества блюд и с разбивкой по ассортименту. Составление расчетного меню. Расчет сырья, необходимого для выполнения производственной программы.)	2
2	2	Расчет цехов по приготовлению полуфабрикатов. (Составление производственной программы, определение режима работы и численности работников . Расчет механического, холодильного и немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха.)	4
3	3	Расчет и планировка горячего цеха с привязкой оборудования. (Составление производственной программы цеха, определение режима работы и численности работников. Составление графика реализации готовой продукции. Расчет теплого, холодильного и немеханического оборудования. Определение полезной и общей площадей цеха. Выполнение установочного чертежа цеха (М 1:25) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования.)	6
4	4	Планировочные решения предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).	4
		Итого:	16

4.4 Курсовая работа (3 семестр)

Примерные темы курсовой работы:

1. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при вузе с общим количеством мест, учитывая буфеты, 620. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.
2. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан на 180 мест, котлетная на 50 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при вузе с общим количеством мест, учитывая буфеты, 575. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.
4. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе с обслуживанием официантами на 128 мест, блинная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.
5. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан на 250 мест, кафе-кондитерская на 75 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.
6. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан с национальной кухней на 235 мест, шашлычная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

7. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при промышленном предприятии на 180 мест, магазин кулинарии на 1 рабочее место, буфет на 32 места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.
8. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе с самообслуживанием на 120 мест, пончиковая на 25 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.
9. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 150 мест, кафе-мороженое на 30 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.
10. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 180 мест, магазин кулинарии на 2 рабочих места. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233396>
2. Межуева Л.В., Дипломное проектирование винзаводов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по специальности 260204.65 Технология бродильных производств и виноделие/ Л.В.Межуева, А.В. Быков, Г.Б. Зинюхин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Оренбург. гос.ун-т». — Оренбург: Университет. - 2013. — 132с. -Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259265>
3. Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Г. Коротков; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : Университет, 2012. - 163 с. - Библиогр.: с. 120. - Прил.: с. 121-162. - ISBN 978-5-4417-0052-8.

5.2 Дополнительная литература

1. Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств [Текст]: учеб. для вузов / А.Н. Остриков [и др.]; Мин-во образования и науки Рос. Федерации; Гос. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - СПб.: РАПП, 2009. - 408 с.
3. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справочник. — М.: Колос С, 2003. - 416 с.
4. Куватов Д.М. Управление свойствами сырья и технологическими процессами в пищевой промышленности и аграрно-промышленном комплексе (физико- химические воздействия) [Текст]: монография / Д.М. Куватов, В.Л. Касперович, А.П. Иванова. - Уфа: Гилем, 2003. - 272 с.
5. Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии [Текст]: учеб. для вузов / Г.Д. Кавецкий, Б.В. Васильев.- 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Колос, 2000. - 551 с.

5.3 Периодические издания

Стандарты и качество: журнал // Стандарты и качество+Business excellence/ Деловое соглашение. — М. : РИА «Стандарты и качество» .

Пищевая промышленность : журнал. - М. : Агентство «Роспечать».

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство «Роспечать».

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://www.iprbookshop.ru/> - Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. Ресурс содержит учебники и учебные пособия, монографии, производственно-практические, справочные издания, а также деловую литературу для практикующих специалистов. В ЭБС включены издания за последние 10 лет, перечень их ежемесячно пополняется новыми электронными изданиями и периодическими изданиями.
2. <http://www.edu-personal.ru> -Современные и качественные ингредиенты, сырье и материалы для кондитерки и выпечки
3. <http://www.ncstu.ru/index.php3?path=science/trudi/food&source=5> Продовольствие
4. <https://universarium.org/catalog> - «Универсариум», Курсы, MOOK: «Новые промышленные технологии и их коммерциализация»
5. <https://openedu.ru/course/> - «Открытое образование», Каталог курсов, MOOK: «Пищевые и биологически активные добавки»

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС
2. Пакет офисных приложений LibreOffice
3. Программная система для организации видео-конференц-связи MTS Link
4. Яндекс.Браузер - браузер, созданный компанией «Яндекс» на основе движка (бесплатная версия) Режим доступа: <https://browser.yandex.ru>.
5. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2023]. – Режим доступа в сети ОГУ для установки системы: \\fileserver1\GarantClient\garant.exe
6. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2023]. – Режим доступа к системе в сети ОГУ для установки системы: <\\fileserver1\CONSULT\cons.exe>
7. <http://edu.garant.ru/garant/study/> - Интернет-версия ГАРАНТ-Образование, Система ГАРАНТ для студентов, аспирантов и преподавателей
8. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - <http://aist.osu.ru>.

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 и практической работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.