

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.9 Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Индустрия питания и ресторанный сервис

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.9 Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

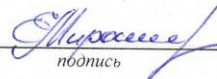
наименование кафедры

протокол № 10 от "20" 03 2026г.

Заведующий кафедрой

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

наименование кафедры



Е.П. Мирошникова

подпись

расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность



подпись

М.В. Клычкова

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Е.П. Мирошникова

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи



Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов

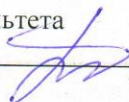


личная подпись

С.А. Биктимирова

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета



личная подпись

А.В. Берестова

расшифровка подписи

№ регистрации _____

© Клычкова М.В., 2026

© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: формирование у обучающихся системных знаний и практических навыков в области организации, проектирования, реконструкции и технологического перевооружения предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса с учетом современных нормативных требований, точности технологических процессов и использования программно-технологических комплексов.

Задачи:

- изучить принципы проектирования (реконструкции) предприятий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- освоить методы технологических расчетов и компоновок линий, цехов, участков;
- сформировать умения разрабатывать технико-экономическое обоснование (ТЭО) проектов;
- обеспечить информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла;
- научить использовать программные продукты в области проектирования предприятий питания.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.4 Безопасность жизнедеятельности, Б1.Д.В.6 Особенности технологии продуктов и организации питания народов стран мира, Б1.Д.В.7 Технология специализированных пищевых продуктов, Б1.Д.В.8 Организация питания вне стационарного ресторана, Б1.Д.В.12 Технология продуктов общественного питания*

Постреквизиты дисциплины: *Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

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 для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий,	Знать: принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	цехов, отдельных участков предприятий ПК*-14-В-3 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеть: навыками компоновки и подбора 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: комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа проекта Уметь: обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла Владеть: этапами и принципами разработки технико-экономического обоснования
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 точности 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 Уметь: использовать программные продукты в области проектирования Владеть: осуществлять информационное сопровождение проектов

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц (288 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	7 семестр	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144	288
Контактная работа:	68,25	54,5	122,75
Лекции (Л)	34	28	62
Практические занятия (ПЗ)	34	24	58
Консультации		1	1

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	7 семестр	8 семестр	всего
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий		1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,5	0,75
Самостоятельная работа: - выполнение курсовой работы (КР); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю - изучение разделов курса в системе электронного обучения.	75,75	89,5 +	165,25
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	зачет	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Общие вопросы проектирования	39	10	4	-	25
2	Основные нормативы расчета и принципы размещения	53	14	14	-	25
3	Методика технологических расчетов при проектировании (часть 1)	52	10	16	-	26
	Итого:	144	34	34	-	76

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
4	Методика технологических расчетов при проектировании (часть 2)	88	18	20	-	50
5	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	56	10	4	-	42
	Итого:	144	28	24	-	92
	Всего:	288	62	58	-	168

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1. Общие вопросы проектирования. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания. Организация проектирования. Состав и содержание проектной документации. Система автоматизированного проектирования предприятий. Функциональная структура предприятий питания как основа технологического проектирования. Классификация и характеристика предприятий общественного питания.

№ 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения. Технико-экономическое обоснование проекта. Маркетинговое обоснование проекта. Обоснование необходимости строительства общедоступных предприятий в соответствии с расчетными нормативами развития сети. Обоснование необходимости строительства предприятий, обслуживающих определенные контингенты. Особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных

предприятиях, спортивных сооружениях, при оздоровительных учреждениях. Характеристика района деятельности проектируемого (реконструируемого) предприятия и обоснование выбора места строительства. Обоснование технической возможности строительства проектируемого предприятия. Обоснование типа и режима работы предприятия. Обоснование формы и метода обслуживания. Обоснование системы снабжения проектируемого предприятия. Оценка эффективности инвестиций в строительство (реконструкцию) предприятий общественного питания. Проектирование заготовочных предприятий.

№ 3. Методика технологических расчетов при проектировании (часть 1). Разработка производственной программы доготовочного предприятия. Определение количества потребителей. Определение количества блюд, реализуемых в зале. Составление расчетного меню. Составление таблицы реализации блюд. Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет и проектирование помещений для приема и хранения продуктов. Расчет площади помещений по нормам нагрузки на 1 м² площади пола. Расчет площади помещений по площади, занимаемой оборудованием.

№ 4. Методика технологических расчетов при проектировании (часть 2). Расчет и проектирование производственных помещений. Расчет овощного цеха. Расчет мясо-рыбного цеха. Расчет цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, фруктов, ягод и овощей. Расчет горячего цеха. Расчет холодного цеха. Расчет кондитерского цеха и помещения мучных изделий. Расчет моченых. Расчет помещения для резки хлеба. Расчет раздаточной. Расчет помещений для потребителей. Расчет служебно-бытовых помещений. Расчет технических помещений. Особенности проектирования заготовочных предприятий. Расчет складских помещений. Расчет овощного цеха заготовочного предприятия. Расчет рыбного цеха. Расчет мясного цеха. Расчет птице-гольевого цеха. Расчет кулинарного цеха.

№ 5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебно-бытовые и технические помещения.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования	4
2	2	Составление ТЭО проекта.	6
3	2	Обоснование необходимости строительства учреждений, организаций и предприятий обслуживания в соответствии с расчетными нормативами развития	4
4	2	Реконструкция зданий и предприятий индустрии питания	4
5	3	Технологические расчеты. Производственная программа предприятия	6
6	3	Технологические расчеты. Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов	4
7	3	Технологические расчеты. Расчет и проектирование помещений для приема и хранения продуктов	6
8	4	Технологические расчеты. Расчет и проектирование производственных помещений	4
9	4	Технологические расчеты. Расчет помещений для потребителей	4
10	4	Технологические расчеты. Расчет служебно-бытовых помещений	4
11	4	Технологические расчеты. Расчет технических помещений	4
12	4	Технологические расчеты. Особенности проектирования заготовочных предприятий	4
13	5	Планировочные решения в соответствии с их функциональным назначением для конкретных предприятий. Разработка планов производственных помещений	4
		Итого:	58

4.4 Курсовая работа (8 семестр)

Примерные темы курсовой работы:

- 1 Проект предприятия общественного питания (тип/класс – по выбору) мощностью ____ мест.
- 2 Технологическая часть проекта реконструкции горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
- 3 Разработка проекта цеха по производству полуфабрикатов высокой степени готовности мощностью ____ т/сутки.
- 4 Организация и проектирование фуд-корта в торгово-развлекательном центре.
- 5 Проект кулинарного цеха при ресторане с доставкой.
- 6 Обоснование и проект предприятия быстрого питания (фаст-фуд) в условиях городской застройки.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1 Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие : [16+] / С. В. Габелко, О. В. Рогова ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412> (дата обращения: 10.04.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3822-0. – Текст : электронный.

2 Озерова, Т. С. Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2018. — 51 с. — ISBN 978-5-8259-1203-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140026> (дата обращения: 10.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.2 Дополнительная 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> (дата обращения: 10.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 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.

3 Попов, В. Г. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Г. Попов. - Тюмень: ТюмГНГУ, 2012. - 92 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/38928>. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб.: Профессия, 2001. - 688 с. - ISBN 5-93913-019-4.

4 Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. В. Шленская [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 288 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-216. - Прил.: с. 217-285. - ISBN 978-5-4377-0001-3..

5.3 Периодические издания

Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2024.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2020.

Пищевая промышленность : журнал. - Москва : Агентство "Роспечать", 2017.

5.4 Интернет-ресурсы

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational> - Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Каталог национальных стандартов.
<https://e.lanbook.com/> - ЛАНЬ электронно-библиотечная система.
<https://openedu.ru/> - «Открытое образование».

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»
3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс <https://yandex.ru/>.
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ <http://garant.net.osu.ru>
5. 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.

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория оснащенная лабораторным оборудованием (РН-метр РН-150М, весы ВЛТЭ-150, колбонагреватель ПЭ-4100М, колориметр фотоэлектронный КФК-2, рефрактометр РПЛ-4, термостат ТС-1/80 СПУ, установка титровальная КЕ БМ, фотоколориметр КФК 3-01, центрифуга «ОКА», сушильный шкаф, мясорубка Arach ATS12U 1PH, нитрат-тестер Greentest Mini Eco), анализатор качества молока ЛАКТАН, анализатор соматических клеток «СОМАТОС М».

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.