

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.12 «Основы проектирования предприятий общественного питания»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Основы проектирования предприятий общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09., ОК 10..

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - производить расчёты технологического оборудования для предприятий общественного питания различных типов; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; - основные методы расчёта производственных мощностей предприятий общественного питания, технологического оборудования предприятий общественного питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	30
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	экзамен

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Проектирование предприятий			
Тема 1.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции.		
	Функциональные структуры предприятий общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)		
Тема 1.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Расчёт основных параметров проектирования предприятий общественного питания и принципы их размещения	6	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Расчет необходимого числа мест в предприятиях общественного питания определенного типа для городов с различной численностью и различными административными функциями.		
Тема 1.3. Проектирование складских помещений	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.	6	
	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники. Проектирование складских помещений.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	План - меню проектируемого предприятия. Расчёт расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчёт площади складских помещений.		
Тема 1.4. Проектирование заготовочных цехов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа мясо-рыбного цеха. Расчёт численности работников мясо-рыбного цеха. Расчёт холодильного оборудования цеха, механического и вспомогательного.		
	Расчет площади мясо-рыбного цеха.		

	Производственная программа овощного цеха. Расчёт численности работников овощного цеха.		
	Расчет основного и вспомогательного оборудования.		
	Расчёт площади овощного цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Расчёт численности работников мясо-рыбного цеха. Расчёт холодильного оборудования цеха, механического и вспомогательного.		
	Расчёт численности работников овощного цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади мясо-рыбного и овощного цехов.		
Тема 1.5. Расчёт мощности доготовочных цехов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа холодного цеха. Расчёт численности работников холодного цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади холодного цеха.		
	Производственная программа горячего цеха. Расчёт численности работников горячего цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади горячего цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	
	Расчёт численности работников холодного цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади холодного цеха.		
	Расчёт численности работников горячего цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади горячего цеха.		
Тема 1.6. Проектирование кондитерского цеха.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа кондитерского цеха, численность рабочих цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования кондитерского цеха. Расчёт площади кондитерского цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	
	Расчёт численности работников кондитерского цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Ознакомиться с нормативной документацией для разработки производственной программы 2 проектируемого предприятия. Работа по сборникам рецептур, ТУ, ТИ, ГОСТам. Составить меню для предприятия питания по заданию преподавателя. Составить карту вин для ресторанов.		
Экзамен			
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя оснащено компьютером с лицензионным программным обеспечением, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и мультимедийными пособиями в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум, М.: ИТК «Дашков и Ко ». 2022

Дополнительная литература:

2. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина.- М.: КолосС, 2006.- 247 с.