

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 19 Основы проектирования предприятий общественного питания

для специальности

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК:
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКиИР:
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), рег. № 1386 от 27.10.14г.

Разработчик:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>М.П. Елисеева</u> (инициалы, фамилия)
---------------------------------------	--	---

Рецензенты:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>председатель ПЦК</u> (занимаемая должность)	<u>Н.В. Москаева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Л.С. Сумнительнова</u> (инициалы, фамилия)
<u>ООО «Кулинарная студия Ильи Лазерсона»</u> (место работы)	<u>ген.директор</u> (занимаемая должность)	<u>И.И. Лазерсон</u> (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектирования предприятий общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 44.02.06 **Профессиональное обучение** (по отраслям) углубленной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- разрабатывать планировочные решения предприятий общественного питания (производственных, складских, административных, технических помещений и помещений для потребителей);
- применять программные средства при разработке и презентации архитектурно-планировочных решений предприятий общественного питания;

знать:

- основные требования к размещению предприятий общественного питания в системе городской застройки;
- объемно-планировочные и конструктивные решения цехов предприятий общественного питания и предприятий с бесцеховой структурой;
- принципы проектирования помещения для потребителей;
- принципы проектирования складских, административных и технических помещений предприятий общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и лич-

	ностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **62** часа;
 - самостоятельной работы обучающегося - **28** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
составление и анализ схем, таблиц	10
анализ нормативных актов	10
решение задач	5
составление презентаций, кроссвордов	3
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Налоги и налогообложение**

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4	
Раздел 1. Проектирование предприятий		90		
Тема 1.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		6	
	1.	Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции. Система автоматизации проектирования (САПР), программ AutoCAD и нормативная и методическая документация, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, ВНТН и др.).	2	2
	2.	Состав и содержание проекта.	2	2
	3.	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).	2	2
	Самостоятельная работа		3	
	1.	Составить проектное задание на проектирование или реконструкцию предприятия определенного типа.		
	2.	Ознакомиться с основными нормативными документами (СНиПы, ВНТН-04-86), состав документов, правила пользования.		
Тема 1.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Технико-экономическое обоснование проекта на первой стадии проектирования		2-3
	Практические занятия 1		2	
	1.	Расчет необходимого числа мест в предприятиях общественного питания определенного типа для городов с различной численностью и различными административными функциями.		2-3
	Самостоятельная работа		2	
	1.	Расчет необходимого числа мест в предприятиях общественного питания определенного типа для города Самара (районы)		
Тема 1.3. Технологические расчеты.	Содержание учебного материала		22	
	1.	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.		2-3
	2.	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники.		
	Практические занятия 2,3,4,5,6,7,8		16	
	1.	Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий.		
	2.	Расчет расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.		
	3.	Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий.		
	4.	Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.		

	5.	Расчет численности работников производства и зала.		
	6.	Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного.		
	7.	Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических.		
	8.	Определение общей площади проектируемого предприятия.		
	Самостоятельная работа		10	
	1.	Ознакомиться с нормативной документацией для разработки производственной программы проектируемого предприятия. Работа по сборникам рецептов, ТУ, ТИ, ГОСТам.		
	2.	Составить меню для предприятия питания по заданию преподавателя.		
	3.	Составить карту вин для ресторанов.		
	4.	Рассчитать необходимое количество сырья для одного из блюд, включенных в меню.		
	5.	Рассчитать полный объем холодильного шкафа для хранения продукции в доготовочном цехе.		
	6.	Рассчитать и подобрать фритюрницу для жарки во фритюре продукции, включенной в расчетное меню.		
	7.	Рассчитать площадь помещений цехов горячего, холодного, доготовочного по установленному в них оборудованию, используя нормы планировочных решений.		
Тема 1.4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.	Содержание учебного материала		16	2
	1.	Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Механизация погрузочно-разгрузочных работ.		
	2.	Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий.		
	3.	Производственные помещения. Схемы организации технологических процессов в цехах.		
	4.	Состав помещений, технологические требования к проектированию. Оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий. Схема взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий.		
	5.	Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования.		
	6.	Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировки помещений.		
	Практическое занятие 9,10		4	
	1.	Планировки отдельных цехов и помещений.		
	2.	Планировки раздаточных линий.		
Самостоятельная работа		8		
1.	Чертеж экспликации помещений.			
2.	Чертеж плана расстановки технологического оборудования.			
Тема 5. Объемно-	Содержание учебного материала		12	

планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.	1.	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.		2-3
	2.	Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.		2-3
	3.	Особенности проектирования предприятий общественного питания, располагаемых в зданиях иного назначения.		2-3
	4.	Основные направления реконструкции.		2-3
	Практическое занятие 11,12		2	
	1.	Анализ планировочного решения существующего предприятия общественного питания		
	2.	Разработка эскизного альтернативного варианта планировочного решения данного предприятия «студенческим проектным мини бюро.		
	Самостоятельная работа		6	
	1.	Анализ планировочного решения одного из предприятий общественного питания		
	Дифференцированный зачет		2	
		Всего:	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учёта, налогообложения и аудита.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Налоги и налогообложение»;
- нормативно-правовые акты (Налоговый кодекс РФ);
- слайды по отдельным темам.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран;
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. ВНТП 04-86 – М.: Минторг СССР, 1986 – 70 с.
2. Московские городские строительные нормы предприятий общественного питания. МГСН. 414-98 – М.: 1998 – 70 с.
3. Нормативные документы по ресторанному бизнесу. Справочник. – М.: Издательский Дом «Ресторанные ведомости», 2004 – 247 с.
4. Строительные нормы и правила. СНиП 2.08. 02-89. Общественные здания и сооружения. – М.: ЦИТП, 1989 – 40 с.

Основные источники:

5. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. Учебник для ВУЗов. – М.: Колосс, 2011.

Дополнительные источники:

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2014.
7. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колосс, 2012

Журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Отраслевое питание», «Звезды общепита».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и семинарских занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
разрабатывать планировочные решения предприятий общественного питания (производственных, складских, административных, технических помещений и помещений для потребителей)	Практические задания, тестовые задания
применять программные средства при разработке и презентации архитектурно-планировочных решений предприятий общественного питания	Практические задания
Знания:	
основные требования к размещению предприятий общественного питания в системе городской застройки	Практические задания, тестовые задания
объемно-планировочные и конструктивные решения цехов предприятий общественного питания и предприятий с бесцеховой структурой	Тестовые задания, зачёт
принципы проектирования помещений для потребителей	Практические задания, тестовые задания, зачёт