

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 10:19:42
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f09b1ba2172f35a12



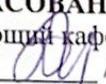
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

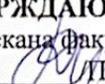
Заведующий кафедрой

 /Попова О.М./

« 18 »  20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб

 /Попова О.М./

« 18 »  20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Фоменко О.С.



(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» формирование у обучающихся навыков организации строительного проектирования и технического обеспечения предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока I.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Основы технологии кулинарной продукции»; Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Производственная практика (технологическая)».

Дисциплина «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Проектирование предприятий общественного питания»; «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-1	способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое	ПК-1.1 - знает основные принципы строительства и реконструкции и предприятий питания	методологию выполнения технологических расчетов технического обеспечения	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического	навыками выполнения технологических расчетов по техническому обеспечению функционирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
		проектирование и реконструкцию предприятий питания		функционирования проектируемого предприятия общественного питания	оборудования	проектируемого предприятия общественного питания

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	54,1						54,1		
<i>аудиторная работа:</i>	32						32		
лекции	18						18		
лабораторные	-						-		
практические	36						36		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1						0,1		
<i>контроль</i>	-						-		
Самостоятельная работа	39,9						17,9		
Форма итогового контроля	3						3		
Курсовой проект (работа)	-						-		

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания»

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль знаний

			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр								
1	Общие положения при строительстве предприятий общественного питания Требования к размещению предприятий общественного питания; Требования к участку для строительства предприятия питания.	1	Л	В	2	2	ТК	УО
2	Организация проектирования, нормативная документация, применяемая при проектировании. Разработка генплана предприятия общественного питания.	2	ПЗ	М Ш	4		ВК ТК	ПО УО
3	Планировочные решения предприятий общественного питания. Структурные части зданий. Основания и фундаменты; Структурные части зданий: стены, столбы, колонны, перегородки.	3	Л	В	2	2	ТК	УО
4	Расчет годового потребления предприятия питания в тепле и топливе для отопления	4	ПЗ	Т	4		РК ТК	ПО УО
5	Дополнительные конструктивные элементы зданий. Перекрытия; Полы; Окна; Двери; Лестницы	5	Л	В	2	2	ТК	УО
6	Расчет годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирования воздуха предприятий общественного питания	6	ПЗ	Т	4		ТК РК	СЗ ПО
7	Требования пожарной безопасности в предприятиях общественного питания. Нормативно – правовая база пожарной безопасности зданий и сооружений; Требования правил пожарной безопасности зданий и сооружений.	7	Л	В	2	2	ТК	УО
8	Расчет водопотребления. Расчет водопотребления при нагреве горячей воды на предприятии. Расчет водопотребления при снабжении предприятия горячей водой от внешней сети. Определение годового расхода тепла на горячее водоснабжение.	8	ПЗ	М Ш	4		ТК	УО СЗ
9	Санитарно-гигиенические требования к организациям общественного питания. Нормативно – правовая база регламентирующая требования Санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания; Санитарно-гигиенические требования к обустройству и содержанию предприятий общественного питания.	9	Л	В	2	2	ТК	УО
10	Расчет годовой потребности в электроэнергии. Расчет расхода электроэнергии на освещение; Расчет расхода электроэнергии производственные	10	ПЗ	Т	4		ТК	УО СЗ

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самос стоятел ьная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	цели.							
11	Инженерное оборудование зданий. Водопровод и канализация. Инженерное оборудование зданий, его виды и их назначение Водоснабжение, холодные и горячие сети, приборы. Водоотведение (канализация), сети, отстойники, песко-жироуловители, очистные сооружения	11	Л	Т	2	2	ТК	УО
12	Расчет годовой потребности в электроэнергии. Расчет расхода электроэнергии на содержание стационарных холодильных установок.	12	ПЗ	Т	4		ТК	УО
13	Инженерные оборудования зданий. Отопление. Системы отопления. Виды отопления. Отопительные приборы	13	Л	Т	2		ТК	УО
14	Расчет годовой потребности в газе на производственные цели в предприятиях общественного питания.	14	ПЗ	П	4	2	ТК	УО СЗ
15	Строительное проектирование. Объемно-планировочное решение предприятия общественного питания.	15	Л	В	2		ТК	УО
16	Строительное проектирование. Размещение помещений по этажам и взаимное размещение помещений на этажах.	16	ПЗ	М Ш	4	2	ТК	УО
17	Общие требования к ограждающим конструкциям зданий и сооружений	17	Л	В	2		ТК	УО
18	Конструктивные элементы здания. Характеристика, назначение	18	ПЗ	М Ш	4		ТК	УО
Выходной контроль					0,1	1,9	Вых К	3
Итого:					54.1	17,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, МШ – мозговой штурм.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, СЗ – ситуационные задачи, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью практических занятий получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы, так и интерактивный метод – мозгового штурма.

Метод мозгового штурма в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться принимать решения при внезапно возникшей или стандартной производственной ситуаций. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Проектирование предприятий общественного питания: практикум: http://znanium.com/catalog/product/430289	Васюкова А. Т.	Дашков и К, 2018	1-16
2	Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: учебное пособие: http://znanium.com/bookread2.php?book=899751	Давыдкина И.Б.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017	1-16

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Проектирование объектов общественного питания: https://znanium.com/catalog/product/508855	Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н.	Мн.:Вышэйшая школа, 2013	1-16
2	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие: https://znanium.com/catalog/product/161953	Мрыхина Е. Б.	ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008	9
3	Расчеты при проектировании предприятий общественного питания: учебное пособие: https://e.lanbook.com/book/127781	Борисова А. В.	Самара: АСИ СамГТУ, 2015	6-16
4	Санитария и гигиена питания: учебное пособие: https://e.lanbook.com/reader/book/103192/#1	Линич Е.П., Сафонова Э.Э.	«Лань», 2018	9
5	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник: https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	«Лань» 2017	7

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>.
2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>
3. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru;>

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется аудитория с меловой доской, с достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов применяется мультимедийный комплект (проектор, экран, компьютер или ноутбук), по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории С-218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 332, С-206, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания для практических занятий.

Методические указания оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*