

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического  
образования, информационных и  
обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-  
математического образования,  
информационных и обслуживающих  
технологий

« 12 » \_\_\_\_\_ Е.А. Журавлева  
2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Проектирование предприятий общественного питания

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение  
(по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 2, 3, 4 курс (4, 5, 6 семестры / 9, 10, 11 триместры)

Луганск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н

**СОСТАВИТЕЛЬ(И):**

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Киреева Елена Ивановна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2025 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

 Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «15» января 2025 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

 О.В. Давыскиба

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

## **1. Цели и задачи учебной дисциплины**

**Цель** изучения дисциплины – дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, позволяющие владеть методами технологических расчетов, принципами разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.

**Задачи** дисциплины:

- освоение подходов к изучению проектной документации и порядок её согласования и утверждения;
- ознакомление с методами технологических расчетов, связанных с разработкой производственной программы и расчетом необходимого технологического оборудования;
- исследование тенденций в развитии технологического оборудования и умение его расставлять согласно современным требованиям научной организации труда;
- иметь навыки группировки отдельных помещений, функциональных зон в единое предприятие общественного питания для различных типов и способов организации производства, реализуя при этом технологические системы обеспечения качества и безопасности пищевого сырья и готовой кулинарной продукции.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП.**

Учебная дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в базовую (обязательную) часть дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: *знания* по классификации предприятий общественного питания; организации технологического процесса на предприятиях общественного питания; формы и методы обслуживания; рецептуры и технологию приготовления блюд; виды оборудования; правила личной гигиены; основные нормативно-технические документы; *умения* разрабатывать производственную программу предприятия общественного питания; работать со сборником рецептур.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектная графика», «Оборудование предприятий общественного питания» и служит основой при прохождении студентами преддипломной практики, при выполнении выпускной квалификационной (бакалаврской) работы и используются в профессиональной деятельности.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Общепрофессиональные		
ОПК-9	<p>ОПК-9.1. Демонстрирует знания цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-9.2. Использует понимание принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики</p> <p>ОПК-9.3. Применяет современные технические средства и информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>Умеет: использовать технические средства для проектных расчетов, организовать и осуществлять технологический процесс производства; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания; уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p> <p>Владеет: современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>

## 4. Структура и содержание учебной дисциплины

### 4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	
	Очная форма	Заочная форма
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216 (6 з.е.)</b>	<b>216 (6 з.е.)</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего часов), в том числе:</b>	54	12
Лекции	18	4
Семинарские занятия	—	—
Практические занятия	36	8
Лабораторные работы	—	—
Курсовая работа / курсовой проект	36	36
Другие формы организации учебного процесса (контрольные работы, индивидуальные занятия, консультации и др.)	—	—
<b>Самостоятельная работа студента (всего часов)</b>	50	146
Форма аттестация	76 Экзамен / экзамен / зачет с оценкой	22 Экзамен / экзамен / зачет с оценкой

### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

#### 4 семестр / 9 триместр

**Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.** Цель и задачи проектирования. Понятие о технологическое проектирование. Основные технологические направления в проектировании предприятий общественного питания. Исходные данные для проектирования. Стадии проектирования. Строительные нормы. Нормали планировочных элементов. Формы воспроизводства основных фондов в общественном питании. Система автоматизации проектирования.

**Тема 2. Техничко-экономическое обоснование проекта. Выбор типа предприятия, определение пропускной способности.** Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия. Расчет и обоснование мощности предприятия общедоступной сети. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях. Проектирование предприятий общественного питания при учебных заведениях. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных и спортивных сооружениях. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.. Обоснование места привязки проекта предприятия.

### **5 семестр / 10 триместр**

**Тема 3. Технологические расчеты.** Разработка производственной программы предприятия. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площадей складских помещений. Расчет численности работников производства расчет и подбор количества единиц оборудования механического, холодильного, теплового, вспомогательного, раздаточного. Определение площадей помещений производственных, торговых, служебных, бытовых, технических.

**Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением.** Требования к размещению на плане здания производственно складских помещений, для потребителей и др. Принципы установки оборудования в цехах. Монтажная привязка оборудования.

**Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.** Общие принципы планировочных решений предприятий доготовочных, заготовочных; специализированных цехов по выпуску полуфабрикатов, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Анализ планировочных решений различных типов предприятий питания (экспертиза проекта).

### **6 семестр / 11 триместр**

**Тема 6. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания.** Особенности проектирования кондитерского и мучного цехов. Производственная программа цеха. Расчет механического оборудования. Расчет и подбор теплового оборудования. Расчет численности работников, расчет немеханического оборудования: столов, стеллажей. Расчеты площади цехов и их компоновка.

**Тема 7. Требования к планировочным решением помещений, в соответствии с их функциональным назначением. Общие принципы объемно-планировочных решений.** Объемно-планировочные решения кулинарных заготовочных предприятий. Требования к компоновке. Компоновка складских помещений, производственных помещений. Вспомогательные помещения: моечная столовой и кухонной посуды. Торговые залы и раздаточные, административные и технические помещения. Принципы расположения оборудования. Реконструкция. Особенности компоновочных решений различных типов предприятий ресторанного хозяйства.

### 4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
4 семестр / 9 триместр			
1	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	—
2	Тема 2. Техничко-экономическое обоснование проекта. Выбор типа предприятия, определение пропускной способности.	2	2
Итого за 4 семестр / 9 триместр		4	2
5 семестр / 10 триместр			
3	Тема 3. Технологические расчеты	4	2
4	Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением	2	—
5	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	2	—
Итого за 5 семестр / 9, 10 триместр:		8	2
6 семестр / 11 триместр			
6	Тема 6. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания	2	—
7	Тема 7. Требования к планировочным решением помещений, в соответствии с их функциональным назначением. Общие принципы объемно-планировочных решений	4	—
Итого за 6 семестр / 11 триместр:		6	0
Итого за курс:		18	4

### 4.4. Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
4 семестр / 9 триместр			
1	Определение количества потребителей	4	2
2	Определение количества реализованной продукции	4	—
Итого за 4 семестр / 9 триместр		8	2
5 семестр / 10 триместр			
3	Расчет площади складских помещений	6	—
4	Расчет полезной и общей площади заготовочного цеха	6	2
5	Расчет и подбор механического оборудования	4	2
Итого за 5 семестр / 10 триместр		16	4
6 семестр / 11 триместр			
6	Расчет холодного и горячего цехов	4	—
7	Расчет кондитерского цеха	2	—
8	Расчет моечной столовой посуды	2	—
9	Планировочные решения предприятий общественного питания	4	2
Итого за 6 семестр / 11 триместр:		12	2
Итого за курс:		36	8

### 4.5. Лабораторные работы (не предусмотрены).

#### 4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
4 семестр / 9 триместр				
1	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Устный опрос, контрольная работа	12	16
2	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Тестовое задание, решение ситуационных задач, устный опрос	12	16
Итого за 4 семестр / 9 триместр			24	32
5 семестр / 10 триместр				
3	Тема 3. Технологические расчеты	Тестовое задание, устный опрос	4	31
4	Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением	Тестовое задание, решение ситуационных задач	4	31
5	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	Тестовое задание, решение ситуационных задач	4	31
Итого за 5 семестр / 10 триместр:			12	93
	Экзамен	Подготовка к экзамену	36	9
6 семестр / 11 триместр				
6	Тема 6. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания	Подготовка мультимедийных презентаций	7	10
7	Тема 7. Требования к планировочным решением помещений, в соответствии с их функциональным назначением. Общие принципы объемно-планировочных решений	Устный опрос, контрольная работа	7	11
8	Курсовой проект	Подготовка курсового проекта	36	36
Итого за 6 семестр / 11 триместр:			50	57
Итого за курс:			86	182
	Дифференцированный зачет	Подготовка к защите курсового проекта	4	4
	Экзамен	Подготовка к экзамену	36	9

#### 4.7. Курсовые проекты

1. Проект мясо-рыбного цеха городского ресторана на 125 мест.
2. Проект складских помещений городского ресторана на 75 мест.
3. Проект мясо-рыбного цеха столовой при промышленном предприятии на 125 мест.
4. Проект производственного помещения кафе с безцеховой структурой на



- 70 мест.
5. Проект горячего цеха диетической столовой на 75 мест.
  6. Проект горячего цеха столовой при промышленном предприятии для работающих и населения на 75 мест.
  7. Проект производственного помещения студенческой столовой с безцеховой структурой на 200 мест.
  8. Проект мясо-рыбного цеха городского ресторана на 150 мест.
  9. Проект мясо-рыбного цеха столовой при промышленном предприятии на 200 мест.
  10. Проект горячего цеха диетической столовой на 100 мест.
  11. Проект горячего цеха столовой при промышленном предприятии для работающих и населения на 50 мест.
  12. Проект горячего цеха гриль-ресторана на 100 мест
  13. Проект горячего цеха рыбного ресторана на 75 посадочных мест
  14. Проект овощного цеха кафе на 75 мест.
  16. Проект складских помещений городского ресторана на 100 мест.
  17. Проект складского помещения столовой для работающих при промышленном предприятии на 200 мест.
  18. Проект производственного помещения кафе с безцеховой структурой на 40 мест.
  19. Проект производственного помещения кафе с безцеховой структурой на 50 мест.
  20. Проект овощного цеха городского ресторана на 100 мест.
  21. Проект овощного цеха вегетарианской столовой на 100 мест
  22. Проект доготовочного цеха заводской столовой на 150 мест
  23. Проект холодного цеха городского ресторана на 100 мест
  24. Проект овощного цеха столовой с рыбным ассортиментом блюд на 125 мест
  25. Проект холодного цеха диетической столовой на 100 мест

## **5. Методическое обеспечение, образовательные технологии**

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Устный опрос – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Дискуссия, диспут, дебаты, круглый стол – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные

знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Кейс-задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проблемное обучение – такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

*Информационные технологии:* использование при проведении теоретических занятий мультимедийных лекций в программе Microsoft PowerPoint; использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект к каждой лекции размещается в социальной сети «ВКонтакте» на страничке преподавателя).

## **6. Формы контроля освоения учебной дисциплины.**

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, тестовые задания, зачетные вопросы, экзаменационные билеты.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочные средства представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (приложении).

## **7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины**

а) основная литература:

1. Никуленкова Т.Т., Ясина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2006. – 247 с.

2. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов / Т. В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. – СПб.:Троицкий мост, 2011. – 288 с. ISBN 978-5-4377-0001-3 288

3. Проектирование предприятий общественного питания / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 286 с. – ISBN 978-5-4377-0001-3. – Текст

: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/40885.html>

4. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-4377-0012-9. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40886.html>

5. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2020. – 144 с. – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/110912.html>

б) дополнительная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 1998. – 656 с.

2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

3. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения

4. Васюкова, А. Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для бакалавров / А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2023. – 150 с. – ISBN 978-5-394-05436-5. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/136563.html>

в) Интернет-ресурсы:

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А.Т. Васюкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с.

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=453513&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=453513&sr=1)

2. Голубева, Л.В. Проектирование предприятий отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 ч. / Л.В. Голубева, Д.В. Ключникова ; науч. ред. Л.В. Голубева ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. - Ч. 1. - 145 с  
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482042>

3. Никифорова, Т.А. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, В. Коротков ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего

профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 161 с  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=259288&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259288&sr=1)

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Практические занятия: презентационная техника (компьютер, проектор, экран), банк профессионально-педагогических задач.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google», «Chrome»); программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»); программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

## 9. Лист дополнений и изменений

[illegible]