



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности	ПК-4.7: Демонстрирует необходимые знания, умения и навыки для проектирования предприятий общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий общественного питания различных типов и классов и нормативы расчета; - принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом; - основные этапы разработки проектной документации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; - осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации; - производить технологические расчеты. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования); - проведения учета и анализа материальных ресурсов.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам дисциплины;

- задания и контрольные вопросы к практическим занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета, соответственно относятся:

- вопросы для контрольной работы;

- контрольные вопросы по дисциплине;

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения студентами некоторых тем дисциплины (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Выполнение тестирования предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из нескольких предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы. Допускается дать 4 неправильный ответа.

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы к практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью практических занятий является изучение основных нормативных документов по вопросам проектирования предприятий общественного питания, принципов рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом, основных этапов разработки проектной документации.

По итогам выполнения заданий практических занятий и освоения теоретического материала студент должен уметь разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта, осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации труда, производить технологические расчеты. А также владеть навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования) и осуществления процедур учета и анализа материальных ресурсов.

Оценка результатов выполнения практических занятий производится при представлении студентом выполненных заданий по практическим занятиям и на основании ответов студента на вопросы по тематике работ. Студент, самостоятельно выполнивший

задания, предусмотренные программой дисциплины и продемонстрировавший знание по теме задания, получает оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка выставляется, если студент не выполнил, не оформил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины практические задания.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относится контрольная работа по дисциплине при заочной форме обучения. В приложении №3 приведены типовые задания (вопросы) к контрольной работе (заочная форма обучения). Студент выбирает вопросы соответственно варианту (вариант определяется по последней цифре номера зачетной книжки) и, пользуясь рекомендованной основной и дополнительной литературой, а также информационными технологиями, программным обеспечением и интернет-ресурсами дисциплины, изложенными в рабочей программе, самостоятельно готовит контрольную работу, сдает ее на проверку преподавателю, который допускает или не допускает ее до защиты. Защита контрольной работы проходит в виде устной презентации и ответов на вопросы в период экзаменационной сессии.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

4.2 Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине. При проведении зачета студенту задается не менее 2 вопросов.

К зачету допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам выполнения заданий к практическим занятиям;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования;

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам защиты контрольной работы (для студентов заочной формы обучения).

4.3 Оценка («зачтено», «не зачтено»), является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы на зачете).

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

1. Что представляет собой проектная документация

- а) только расчеты;
- б) чертежи;
- в) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих модель будущего предприятия.

2. Из каких документов состоит проект

- а) СНиПов, ГОСТов, ОСТов;
- б) лицензионных и разрешительных;
- в) текстовых материалов, чертежей, сметной документации.

3. Какие типы проектов существуют

- а) типовые, индивидуальные;
- б) перспективные;
- в) конструкторские, архитектурные.

4. Что такое САПР в проектировании

- а) машинная, графика;
- б) программное обеспечение;
- в) комплексная программа с использованием технической базы, программного и информационного обеспечения.

5. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий

- а) моечные;
- б) служебные, технические;
- в) складские.

6. Число мест в залах столовых-догоготовочных при производственных предприятиях определяется в наиболее многочисленной смене из расчета

- а) одно место на два человека;
- б) одно место на три человека;
- в) одно место на четыре человека.

7. Сколько процентов от расчетного числа студентов дневного отделения должно составлять общее число мест на предприятии общественного питания, расположенных на территории вуза

- а) 50%;

б) 20%;

в) 100%.

8. Для чего предназначены заготовочные предприятия

а) выработки полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

б) получения полуфабрикатов, их складирования и заготовки;

в) доготовки полуфабрикатов и выработки готовых блюд.

9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик

а) научной организацией труда;

б) количеством рабочих;

в) объемом перерабатываемого сырья и оборудованием.

10. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий

а) утвержденной временной номенклатурой типов заготовочных предприятий и на основании технико-экономических обоснований (расчетов);

б) планировочной схемы местности;

в) санитарно-эпидемиологических требований.

11. Что является производственной программой заготовочного предприятия

а) виды и количество используемого оборудования;

б) объем выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции;

в) площадь цехов и помещений.

12. Какие бывают виды меню

а) персональное для потребителя;

б) со свободным выбором блюд, дневного рациона, диетическое, банкетное;

в) специального рациона.

13. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников

а) по нормам времени и нормам выработки;

б) нормам управляемости;

в) нормам обслуживания.

14. Какое оборудование называется вспомогательным

а) водогрейное оборудование;

б) столы, ванны, стеллажи, подтоварники;

в) подъемно-транспортное оборудование.

15. Что является основным параметром холодильного оборудования

а) вместимость V (л, дм^3);

б) мощность (кВт);

в) Вес (кг)

16. Какие охлаждаемые камеры входят в состав складских помещений

а) сухих продуктов;

б) вино-водочных изделий;

в) молочно-жировых продуктов; охлажденного мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, фруктов, ягод, напитков, овощей, картофеля.

17. Какие помещения входят в состав экспедиции

а) помещение экспедитора, охлаждаемые камеры, кладовые;

б) производственные;

в) для потребителей.

Вариант 2

1. Каким способом можно установить техническое оборудование

а) пристенным, островным;

б) хаотичным;

в) ступенчатым.

2. Какое оборудование называется модульным

а) с разной шириной и высотой;

б) с одинаковой шириной и высотой;

в) с одинаковым весом.

3. Что определяет монтажная привязка оборудования

а) расположение относительно колонны;

б) расположение относительно другого оборудования;

в) местоположение точек ввода коммуникаций (электроэнергии, горячей и холодной воды, газа и т.д.).

4. Чем определяется конфигурация здания предприятия общественного питания

а) типом и мощностью;

б) архитектурным стилем;

в) месторасположением.

5. В чем заключается процесс компоновки

- а) в рациональном размещении помещений в соответствии требованиями технологического процесса;
- б) определении качества помещений;
- в) сокращении количества помещений.

6. От чего зависит выбор технологической схемы для заготовочных предприятий

- а) от складских помещений;
- б) от производственных помещений;
- в) от расположения холодильного блока.

7. Основной технологической схемой доготовочных предприятий является взаимосвязь:

- а) зала для посетителей;
- б) зала для посетителей и горячего цеха;
- в) горячего и холодного цехов.

8. Каким предприятиям должно придаваться большое значение в условиях индустриализации

- а) дорогим ресторанам;
- б) предприятиям быстрого обслуживания;
- в) фешенебельным барам.

9. Что такое роза ветров

- а) векторная диаграмма, характеризующая в метеорологии и климатологии режим ветра в данном месте по многолетним наблюдениям
- б) атмосферное явление, влияющие на систему отопления предприятия общественного питания
- в) атмосферное явление, способствующее оптимизации работы системы вентиляции предприятия общественного питания

10. При проектировании предприятий общественного питания необходимо учитывать:

- а) минимальное использование сырья
- б) максимальную себестоимость продукции
- в) создание безотходных технологий
- г) наличие железнодорожных путей

11. Последовательный перечень всех основных операций и процессов с указанием применяемого режима и условий называется:

- а) ритмом технологического потока
- б) блок-схемой
- в) графиком работы предприятия
- г) технологической схемой производства

12. При выполнении проектов используют следующие методы:

- а) макетный
- б) модельный
- в) графический
- г) расчетный

13. Площадь на 1 посадочное место в зале ресторана должна составлять ...

- а) 1,4 м кв.
- б) 1,6 м кв.
- в) 1,8 м кв.

14. По требованию пожарной безопасности ...

- а) все деревянные поверхности должны быть обработаны огнезащитным составом
- б) нужно обработать только мебель заведения
- в) нужно обработать только элементы декора

15. Работа по активному привлечению персонала в новый ресторан начинается ...

- а) за 3–4 месяца до открытия
- б) за 6–9 месяцев до открытия
- в) за 1 месяц до открытия

16. При выборе места расположения будущего кафе-бара позитивным фактором будет являться наличие ...

- а) большого количества торговых центров, универмагов, магазинов, супермаркетов, кинотеатров
- б) большого количества офисных зданий, центров, университетов, колледжей, школ, муниципалитетов, различного рода учреждений и т.п.
- в) большого количества остановок общественного транспорта
- г) хорошего подхода и подъезда к улице
- д) большого количества точек общепита
- е) большого скопления детских садов и школ

17. Проектирование наружного и внутреннего оформления – это ...

- а) инженерное проектирование

- б) дизайн-проектирование
- в) технологическое проектирование

Вариант 3

1. Концепция заведения разрабатывается ...

- а) до начала всех работ по открытию
- б) после технологического проектирования
- в) за неделю до открытия заведения

2. Дизайн-проект нужно согласовывать ...

- а) в государственных органах управления
- б) в Роспотребнадзор
- в) только с владельцем

3. Площадь на 1 посадочное место в зале кафе должна составлять ...

- а) 1,4 м кв.
- б) 1,6 м кв.
- в) 1,8 м кв.

4. Получение алкогольной лицензии при открытии предприятия общепита относится к фазе ...

- а) инициации
- б) проектирования и строительства
- в) запуска

5. При открытии объекта ...

- а) следует сначала найти помещение, а потом разрабатывать концепцию
- б) помещение ищется под готовую концепцию
- в) главное – найти помещение, а концепция разрабатывается после открытия
- г) концепция вообще не имеет значения, тем более для точки общепита

6. При проведении внутренних работ в помещении понадобятся такие проекты, как ... (несколько ответов)

- а) технологический проект
- б) проект переустройства помещений
- в) проект реконструкции фасада
- г) проект вентиляции/кондиционирования
- д) проект электроснабжения
- е) проект благоустройства территории

7. Желательная мощность для предприятия общепита ...

- а) 25 кВт
- б) 35 кВт
- в) 50 кВт

8. На этапе предпроектного обследования осуществляется ...

- а) разработка методического и нормативного обеспечения
- б) конструкторская подготовка производства
- в) расчет экономического эффекта
- г) организация управления производством

9. Параметры оборудования отражаются в ...

- а) технологическом проекте
- б) дизайн-проекте
- в) архитектурном проекте

10. Лайтбокс – это элемент ...

- а) наружной рекламы
- б) внутренней рекламы
- в) пиара (PR)

11. Коэффициент использования площади цехов лежит в пределах:

- а) от 0,3 до 0,4
- б) от 0,1 до 0,2
- в) от 0,9 до 1,0

12. Площадь подсобных помещений определяют:

- а) по количеству продукции, подлежащей хранению и сроку хранения;
- б) по формулам расчётным методом;
- в) по массе продукта

13. Техничко-экономические показатели генерального плана зависят:

- а) от ширины автодорог;
- б) от расстояния мусоросборника;
- в) от площади территории

14. Коэффициент застройки это:

- а) отношение площади, занимаемой зданиями, к площади всего участка;
- б) расстояние от навеса для хранения ТБО до производственных корпусов;
- в) площадь всего участка, к площади, занимаемой сооружениями

15. Коэффициент использования участка принимают:

- а) 0,60...0,70
- б) 0,40...0,55
- в) 0,20...0,35

16. В первую очередь подбирают:

- а) вспомогательное оборудование;
- б) оборудование для раздачи;
- в) основное оборудование цеха;

17. Площадь цехов и производственных помещений выражают:

- а) в метрах квадратных;
- б) в дециметрах;
- в) в строительных квадратах

Приложение № 2
к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Практическое занятие № 1: Расчет площади помещений для потребителей.

Цель: в результате выполнения работы студент должен получить навык использования основных нормативных и технических документов в области проектирования предприятий общественного питания в части проектирования помещений для потребителей

Задание:

При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал, ответить на вопросы для самостоятельного изучения;
- рассчитать площадь торговых помещений исходя из количества мест в зале и типа предприятия (согласно заданию на дипломное проектирование).

Контрольные вопросы:

1. Какое расстояние должно быть от активной барной стойки до столиков в зале?
2. Ширина главного прохода в зале ресторана?
3. Для каких типов заведений общественного питания обязательно наличие гардероба?

Практическое занятие № 2: Расчет площади складских помещений.

Цель: в результате выполнения работы студент должен получить навыки по расчету необходимого количества сырья для функционирования конкретного предприятия общественного питания

Задание:

При выполнении практического занятия необходимо изучить теоретический материал, ответить на вопросы для самостоятельного изучения.

Произвести расчеты складских помещений согласно типу предприятия общественного питания.

Вариант расчета для кафе и ресторанов:

Произвести расчет сырья по меню (согласно заданию к выполнению выпускной квалификационной работы): определить количество сырья, необходимого для приготовления блюд, включенных в производственную программу предприятия общественного питания.

Составить сводную таблицу с указанием массы брутто и нетто, а также количества порций каждого блюда из меню. Рассчитать общее количество продукции, направляемое на хранение с учетом сроков хранения.

Расчет складов вести на 3 дня хранения.

Произвести расчет оборудования и площади помещений для хранения охлажденного и мороженого мясного, рыбного сырья и птицы; мороженых овощей, фруктов, полуфабрикатов и кондитерских изделий; и т.п.

Рассчитать холодильные камеры (охлаждаемые и морозильные с учетом товарного соседства), сухой склад и овощной склад. Представить чертеж складских помещений.

Вариант расчета предприятий по производству кулинарных изделий и/или полуфабрикатов:

Произвести расчет сырья согласно ассортименту и производительности выпускаемой продукции.

Рассчитать вспомогательные материалы и тару.

Произвести расчет оборудования складских помещений с учетом 5 или 7 суток хранения сырья, вспомогательных материалов и тары.

Распределить компоненты в соответствии с требованиями к товарному соседству. Представить чертеж складских помещений.

Контрольные вопросы:

1. Как рассчитывается площадь камер для фруктов, зелени, напитков?
2. В каком помещении должны храниться яйца, яичный порошок и меланж?
3. Н какой период необходимо предусмотреть запас продуктов для бесперебойной работы кафе и ресторана?
4. В каких складских помещениях хранятся овощные полуфабрикаты?
5. При каких температурных режимах хранятся быстрозамороженные полуфабрикаты?
6. Какое используется оборудование для хранения скоропортящихся продуктов в барах?
7. Каковы особенности проектирования складской группы помещений в заготовочных предприятиях?
8. Какие продукты хранятся в низкотемпературны прилавках? В соответствии с какими нормативными документами регламентируется срок хранения сырья?

Практическое занятие № 3: Технологический расчет и подбор необходимого механического оборудования.

Цель: в результате выполнения работы студент должен приобрести навыки расчета и выбора необходимого механического оборудования для функционирования конкретного предприятия общественного питания

Задание:

При выполнении практического занятия необходимо изучить теоретический материал, ответить на вопросы для самостоятельного изучения.

В соответствии с производственной программой и особенностями приготовления блюд по меню (рассчитано при выполнении практического занятия 1), рассчитать мясорубки, посудомоечную машину, слайсер, машину для нарезки хлеба. Подобрать оборудование в соответствии с рассчитанной производительностью и производственной программой.

Результаты расчетов внести в таблицы 1 и 2.

Таблица 1 - Расчет механического оборудования

Наименование технологических операций	Масса перерабатываемых продуктов, кг	Марка и производительность принятого оборудования, кг/ч	Время работы оборудования, ч	Продолжительность работы цеха	Коэффициент использования оборудования	Количество оборудования

Таблица 2 - Расчет производственных ванн

Наименование технологических операций	Масса, кг	Норма расхода воды, дм ³ /кг	Длительность цикла обработки продуктов, мин	Оборачиваемость ванны за смену, раз	Расчетный объем, дм ³	Принятый внутренний объем ванны, дм ³	Тип ванны	Количество ванн

Контрольные вопросы:

1. Какое оборудование относится к механическому?
2. Какая норма тарелок на одного посетителя в ресторане, при расчете посудомоечной машины?
3. Особенности расчета производительности мясорубки, в зависимости от компонентов фарша?
4. Для каких типов предприятий общественного питания рекомендовано использовать машину для нарезки хлеба?

Практическое занятие № 4: Технологический расчет и подбор необходимого теплового оборудования.

Цель: в результате выполнения работы студент должен получить навыки расчета и выбора необходимого теплового оборудования для функционирования конкретного предприятия общественного питания

Задание:

При выполнении практического занятия необходимо изучить теоретический материал, ответить на вопросы для самостоятельного изучения.

В соответствии с производственной программой и особенностями приготовления блюд по меню (рассчитанному при выполнении практического занятия 1), рассчитать площадь пода плиты, площадь контактного гриля, объем пищеварочного котла, жарочный шкаф и пароконвектомат, фритюрницы. Подобрать оборудование в соответствии с рассчитанной производительностью.

Контрольные вопросы:

1. Какое оборудование относится к тепловому?
2. Какие коэффициенты используются при расчете количества блюд в максимальный час реализации?
3. При расчете какого теплового оборудования используется объемная плотность продукта?
4. При расчете какого теплового оборудования учитывается площадь поверхности продукта?

Практическое занятие № 5: Планировка одного из производственных цехов с размещением оборудования.

Цель: овладеть практическими навыками составления компоновочного чертежа производственных помещений предприятий общественного питания

Задание:

При выполнении практического занятия необходимо изучить теоретический материал, ответить на вопросы для самостоятельного изучения.

Составить план горячего цеха, с расстановкой подобранного оборудования, на основании нормативных документов по проектированию предприятий общественного питания различных типов и классов, с учетом принципов рационального размещения оборудования и научной организации труда. При выполнении задания использовать данные, полученные при выполнении заданий практических занятий №3 и №4.

Контрольные вопросы:

1. На какое количество градусов оптимальный поворот работника при выполнении трудовых функций, в соответствии с научной организацией труда?

2. При пристенном размещении оборудования, в какой последовательности рационально его размещать?
3. Какая ширина прохода должна быть между нейтральным оборудованием в горячем цехе?
4. Какая ширина прохода должна быть между нейтральным и тепловым оборудованием в горячем цехе?
5. Какая ширина прохода должна быть между тепловым и тепловым оборудованием в горячем цехе?
6. Что такое монтажная привязка технологического оборудования?

Практическое занятие № 6: Компоновка помещений предприятий общественного питания (догоотовочные, заготовочные).

Цель: овладеть практическими навыками компоновки предприятий общественного питания различных типов

Задание:

При выполнении практического занятия необходимо изучить теоретический материал, ответить на вопросы для самостоятельного изучения. Осуществить компоновку заготовочных и доготовочных предприятий различных типов в соответствии с расчетами, полученными при выполнении заданий практических занятий № 2-5.

Контрольные вопросы:

1. Какой минимальный перечень документации должен быть подготовлен при проектировании или реконструкции предприятий?
2. По каким пунктам составляется техническое задание для проектирования предприятий малого бизнеса?
3. Из каких разделов состоит технологический проект?
4. Какие взаимосвязи должны быть между складскими помещениями и горячим цехом?
5. В каком месте, при компоновке предприятий общественного питания необходимо разместить моечную кухонной посуды?

Приложение № 3

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ (ВОПРОСЫ) К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

(заочная форма обучения)

1. Основные требования к проектированию предприятий общественного питания.
2. Стадии проектирования. Преимущество типовых проектов.
3. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Привести пример обоснования развития сети питания по месту жительства.
4. Основные нормативы и расчет вместимости предприятий общественного питания общедоступной сети.
5. Принципы размещения и обоснования выбора типа, проектируемого предприятия общественного питания.
6. Принципы и факторы, определяющие порядок составления дневной производственной программы проектируемого предприятия.
7. Строительные нормы и правила (СНиП), их содержание и значение для проектирования предприятий общественного питания.
8. Содержание и последовательность выполнения технологических расчетов заготовочного предприятия.
9. Исходные данные для разработки ТЭО, содержание ТЭО.
10. Обоснование вместимости и типа проектируемого предприятия.
11. Методы расчёта сырья и применение их при проектировании предприятий общественного питания различного типа.
12. Порядок составления планово-расчётного меню и его значение в проектировании.
13. Состав помещений заготовочных предприятий общественного питания, их функциональная взаимосвязь.
14. Состав группы производственных цехов, предприятий с полным технологическим циклом, схема связи между ними и общие требования к их проектированию.
15. Общие принципы компоновки помещений и размещения оборудования в производственных цехах.
16. Характеристика меню, методика его разработки для разных типов предприятий питания.
17. Основные направления реконструкции действующих предприятий, сущность, значение, экономическая эффективность реконструкции.

18. Последовательность разработки, согласования и утверждения проектно-технической документации проектной организации.
19. Характеристика технического проекта, рабочих чертежей.
20. Основные требования к размещению оборудования в производственных, торговых помещениях предприятий общественного питания.
21. Пути сокращения времени обслуживания потребителей в общественном питании, решение этих вопросов в проекте предприятия.
22. ВНТП-04-86: содержание и значение для проектирования.
23. Виды раздач, их характеристика и назначение.
24. Генеральный план размещения предприятия общественного питания. Требования к его выполнению. Привести схему генплана.
25. Механизированные линии раздач, назначение, производительность. Расчёт и подбор, применение.
26. Методы расчета пропускной способности торговых залов, пути увеличения пропускной способности зала.
27. Требования к размещению и компоновке кондитерских цехов на предприятиях общественного питания.
28. Моечные отделения. Особенности их размещения и компоновки. Пути механизации трудоёмких процессов.
29. Порядок расчёта и подбора механического и подъёмно-транспортного оборудования.
30. Порядок расчёта, подбор оборудования для варки продукции (бульоны, соусы, сладкие блюда).
31. Методики расчета численности работников производства, графики выхода на работу.
32. Методика расчета сырья по физиологическим нормам потребления продуктов. Привести пример.
33. Методика расчета сырья по меню расчетного дня. Привести пример.
34. Методика расчета производственной программы заготовочного цеха. Привести пример.
35. Методика расчета производственной программы кондитерского цеха. Привести пример.
36. Методика расчета и подбор механического оборудования мясо-рыбного цеха. Привести пример.
37. Методика расчета рабочей силы заготовочного цеха. Привести пример.
38. Методика расчета рабочей силы горячего цеха. Привести пример.

39. Методика расчета и подбор объема котлов для приготовления гарниров, вторых блюд. Привести пример.
40. Методика расчета и подбор машины для мытья столовой посуды и приборов.
41. Расчет и подбор, размещение механизированных линий раздач.
42. Методики определения площади производственных помещений.
43. Порядок расчета и подбор плит.
44. Общие принципы размещения предприятий общественного питания.
45. Порядок расчета складских помещений, подбор складского оборудования. Привести пример.
46. Основные требования к расстановке рабочих мест на плане цехов.
47. Принципы размещения помещений на плане. Привести планировочное решение столовой с экспликацией помещений.
48. Особенности компоновки горячего цеха на плане предприятия.
49. Расчет и подбор специализированного оборудования горячих цехов.
50. Особенности проектирования холодных цехов на предприятиях общественного питания. Привести схему размещения холодного цеха предприятия с указанием недостатков проекта.
51. Методика расчета холодильного оборудования в производственных помещениях.
52. Методика расчета пекарного шкафа.
53. Принципы установки секционно-модулированного оборудования.
54. Требования, предъявляемые к проектированию экспедиции в заготовочных предприятиях.
55. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарных цехов.
56. Требования, предъявляемые к планировочному решению кондитерских цехов.
57. Рассчитать и подобрать механическое оборудование для овощного цеха столовой, перерабатывающего 800 кг картофеля в смену (80% его нарезается).
58. Рассчитать и подобрать механическое оборудование (мясорубку) для мясорыбного цеха ресторана, перерабатывающего 250 кг говядины за день (в меню котлеты из котлетной массы).
59. Рассчитать рабочую силу, немеханическое оборудование для мясорыбного цеха столовой, перерабатывающей 250 кг мяса и 200 кг рыбы в сутки (работа в две смены при промпредприятии).
60. Определить объем котла для приготовления каши гречневой рассыпчатой (250 порций) и капусты тушеной (250 порций) в студенческой столовой.

61. Рассчитать и подобрать котлы и жарочную поверхность плиты для приготовления 400 порций рассольника, 250 порций супа молочного с овощами в столовой при промпредприятии.
62. Рассчитать и подобрать котлы для варки костного бульона для 850 порций щей (выход 250 г) и соуса томатного для 1240 порций вторых блюд (выход 50 г) в заводской столовой.
63. Рассчитать площадь охлаждаемой камеры предприятия для хранения 700 кг мяса говядины четвертинами, 250 кг свинины полутушами, 200 кг печени.
64. Рассчитать и подобрать оборудование, площадь молочно-жировой камеры для хранения 120 кг молока, 30 кг жира, 50 кг сыра, 100 кг масла сливочного.
65. Рассчитать площадь холодильной камеры для хранения 1200 кг мяса, (50% - говядины, 30% - свинины, 20% - баранины).
66. Рассчитать площадь здания проектируемого кафе на 70 мест.
67. Рассчитать раздаточную линию и количество раздатчиков для столовой при промпредприятии, реализующей 300 блюд в час (максимум).
68. Рассчитать и принять шкаф для выпекания кондитерских изделий (ват- рушка с повидлом 280 шт, пирожки слоеные с мясом 350 шт.).
69. Рассчитать и подобрать хлеборезательную машину для нарезки 250 кг хлеба в час.
70. Рассчитать и подобрать плиту для приготовления следующих блюд: бифштексы - 175 порции, пюре картофельное - 350 порций, суп-пюре из мор- кови - 50 порций в студенческой столовой.
71. Рассчитать потребность в дежах тестомесильной машины, если в смену вырабатывается: языков слоеных - 400 шт., ватрушек со сметаной -800 шт., пирожков с мясом 300 шт.
72. Рассчитать рабочую силу и немеханическое оборудование для рыбного цеха ресторана, перерабатывающего 150 кг рыбы в смену.
73. Рассчитать потребность в механическом оборудовании для производства в мясном цехе: бифштексов н/р - 250 порций, тефтелей - 500 порций, гуля- ша - 150 порций, антрекотов - 100 порций.
74. Рассчитать площадь пода печи, если выпекается: слоев с повидлом - 500 шт., ватрушек с творогом 300 шт., колец заварных - 700 шт., бисквита 300 кг в смену.
75. Рассчитать фритюрницу для жарки во фритюре 100 порций картофеля в день (с выходом 100 г).
76. Рассчитать мощность посудомоечной машины, обслуживающей в час «пик» 250 чел., а за день 2500 чел. в студенческой столовой.

77. Определить потребность в таре кондитерского цеха, вырабатывающего 3 тыс. булочек для школьных завтраков.
78. Рассчитать объем и подобрать котлы для варки 70 порций макарон отварных, 90 порций картофельного пюре в школьной столовой.
79. Рассчитать и подобрать механическое оборудование для просеивания в смену: муки — 1,5 т, сахара - 800 кг, соли - 300 кг'.
80. Рассчитать и подобрать оборудование для протирания в смену: картофеля - 150 порций, творога - 200 порций сырников (в ресторане).
81. Произвести расчет обеспеченности питанием населения по месту Вашего жительства (расчет количества мест на перспективу).
82. Рассчитать, необходимое количество функциональных емкостей, стеллажей передвижных для приготовления и реализации 450 порций поджарки, 170 порций гуляша.
83. Произвести расчет моечных ванн для промывания 50 кг зелени, хранения 80 кг очищенного картофеля.
84. Определить численность производственных работников горячего цеха студенческой столовой для приготовления комплекса на 500 чел. (борщ, котлета, картофельное пюре, чай).

Варианты контрольной работы:

Номер варианта (последняя цифра зачетной книжки)	Номер варианта (предпоследняя цифра зачетной книжки)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1,44, 30	11,54, 49	29,15, 9	45,31, 24	59,46, 37	71,1, 48	81,11, 57	32,19, 7	38,25, 12	43,27, 15
2	20,6, 40	2,45, 31	12,55, 50	30,16, 10	46,32, 25	60,47, 38	72,2, 49	82,12, 1	33,20, 8	39,26, 13
3	37,23, 1	21,7, 41	3,46, 32	13,56, 51	31,17, 11	47,33, 26	61,48, 39	73,3, 50	83,13, 2	34,21, 9
4	52,38, 17	38,24, 2	22,8, 42	4,47, 33	14,57, 52	32,18, 12	48,34, 27	62,49, 40	74,4, 51	84,14, 3
5	65,39, 31	53,40, 18	39,25, 3	23,9, 43	5,48, 34	15,1, 53	33,19, 13	49,35, 28	63,50, 41	75,5, 52
6	76,52, 43	66,53, 32	54,41, 19	40,26, 4	24,10, 44	6,49, 35	16,2, 54	34,20, 14	50,36, 29	64,51, 42
7	28,6, 53	77,7, 44	67,54, 33	55,42, 20	41,27, 5	25,11, 45	7,50, 36	17,3, 55	35,21, 15	51,37, 30
8	35,15, 4	29,16, 54	78,8, 45	68,55, 34	56,43, 21	42,28, 6	26,12, 46	8,51, 37	18,4, 56	36,22, 16
9	40,22, 10	36,23, 5	30,17, 55	79,9, 46	69,56, 35	57,44, 22	43,29, 7	27,13, 47	9,52, 38	19,5, 57
0	42,28, 14	41,29, 11	37,24, 6	31,18, 56	80,10, 47	70,57, 36	58,45, 23	44,30, 8	28,14, 48	10,53, 39

Приложение № 4

к п. 4.3

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

- 1 Требования, каких основных нормативных документов используются при проектировании предприятий общественного питания
- 2 Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.
- 3 Стадии разработки и состав проекта.
- 4 Типовое и индивидуальное проектирование.
- 5 Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства.
- 6 Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов.
- 7 Проектирование заготовочных предприятий общественного питания.
- 8 Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.
- 9 Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Режим работы заготовочных цехов.
- 10 Технологический расчёт и подбор механического, холодильного и теплового оборудования, механизированных поточных линий, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий.
- 11 Расчёт численности работников.
- 12 Расчёт производственных, служебных, бытовых и технических помещений.
- 13 Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье.
- 14 Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для доготовочных предприятий и работающих на сырье.
- 15 Технологические требования к проектированию помещений для приёма и хранения продуктов, состав помещений, оборудование.
- 16 Планировочные решения заготовочных предприятий для приёма, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий.
- 17 Технологические требования к проектированию производственных помещений.
- 18 Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях.
- 19 Планировки отдельных цехов и помещений. Монтажная привязка оборудования.
- 20 Технологические требования к проектированию помещений для потребителей. Состав помещений. Оборудование помещений для потребителей.

- 21 Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей.
- 22 Планировка раздаточных линий.
- 23 Технологические требования к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Технологические требования к проектированию подсобных помещений.
- 24 Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания различных типов.
- 25 Объёмно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.
- 26 Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.