

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Проектирование предприятий общественного
питания»**

Кафедра:	товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. №1047).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 7 зачетных единиц (252 академических часов).

Виды учебной работы	Всего часов/ з.е.	семестр
		6
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	252 7	252 7
Аудиторные занятия, в т. ч.	84 (20)*	84 (20)*
лекции	28 (10)*	28 (10)*
практические занятия	56 (10)*	56 (10)*
Самостоятельная работа, в т. ч.	132	132
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	66	66
самостоятельное изучение тем	66	66
Промежуточная аттестация, экзамен	36 экзамен	36 экзамен

1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-2ПК – 3Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания				
Знания	Отсутствие знаний,предусмотренных данной компетенцией	Знает с существенным и ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию тех.средств и тех.процессов производства, Основы проектирования,реконструкции и.расширения технического перевооружения объектов ПП	Знает с несущественными ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию тех.средств и тех.процессов производства, Основы проектирования,реконструкции и.расширения технического перевооружения объектов ПП	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию тех.средств и тех.процессов производства, Основы проектирования,реконструкции.расширения технического перевооружения объектов ПП
Умения	Отсутствие умений,предусмотренных	Умеет с существенным и ошибками	Умеет с несущественными	Умеет хорошо

	данной компетенцией	руководствоваться нормативными документами по проектированию тех.средств и тех.процессов производства	ошибками руководствоматься нормативными документами по проектированию тех.средств и тех.процессов производства	по руководствоматься нормативными документами по проектированию тех.средств и тех.процессов производства
Навыки	Отсутствие навыков,предусмотренных данной компетенцией	Имеет навыки руководствоваться с существенными ошибками нормативными документами по проектированию тех.средств и тех.процессов производства	Имеет навыки руководствоматься с несущественными ошибками нормативными документами по проектированию тех.средств и тех.процессов производства	Имеет хорошие навыки руководствоматься нормативными документами по проектированию тех.средств и тех.процессов производства,

ИД-ЗПК – 3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

Знания	Отсутствие знаний,предусмотренных данной компетенцией	Знает с существенным и ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию тех.средств и тех.процессов производства, Основы проектирования,реконструкции и.расширения технического перевооружения объектов ПП	Знает несущественными ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию тех.средств и тех.процессов производства, Основы проектирования,реконструкции и.расширения технического перевооружения объектов ПП	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию тех.средств и тех.процессов производства, Основы проектирования,реконструкции.расширения технического перевооружения объектов ПП
Умения	Отсутствие умений,предусмотренных данной компетенцией	Умеет с существенным и ошибками руководствоваться нормативными документам по проектированию тех.средств и тех.процессов производства	Умеет с несущественными ошибками руководствоваться нормативными документам по проектированию тех.средств и	Умеет хорошо руководствоваться нормативными документам по

			тех.процессов в производств а	проект тиров анию тех.средств и тех.процес сов произ водств а
Навыки	Отсутствие навыков,предус мотренных данной компетенцией	Имеет навыки руководствоваться с существенными ошибками нормативными док ументами по проектированию тех.средств и тех.процессов производства	Имеет навыки руководство ваться с несуществен ными ошибками нормативны ми документ ами по проектирова нию тех.средств и тех.процессо в производств а	Име ет хоро шие навы ки руков одств овать ся норм ативн ыми доку мента ми по проек тиров анию тех.средств и тех.процес сов произ водств а,

ИД-1ПК – 4 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

Знания	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	Знает с существенными ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических	Знает с несущественным и ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию , технических	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектирова
---------------	--	--	--	--

		процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического переворужения объектов перерабатывающих предприятий	средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического переворужения объектов перерабатывающ	нию, технических средств и технологиче ских процессов производств а, основы проектирова ния, реконструкц ии,
--	--	---	--	---

			их предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками умеет руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства	С несущественным и ошибками умеет руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологическог	Хорошо умеет руководствоваться нормативными документами и при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализирова

			о процесса	ть параметры технологиче ского процесса; использоват ь методы и приемы систематиза ции и обобщения информации по формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического переворужения предприятий отрасли	С несущественным и ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического переворужения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений	Хорошо владеет навыками проектирова ния технологиче ских процессов производств а, реконструкц ии, расширения и техническог о переворуже ния предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальны х технологиче ских решений; методами и приемами систематиза ции и обобщения информации по формирован

				ию и использован ию ресурсов предприятия
ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов				
Знания	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий	С несущественным и ошибками знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий ; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по

				формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками умеет руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства	С несущественным и ошибками умеет руководствовать ся нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологическог о процесса	Хорошо умеет руководство ваться нормативны ми документам и при проектирова нии технических средств и технологиче ских процессов производств а, определять эффективнос ти принятых проектных решений; анализирова ть параметры технологиче ского процесса; использоват ь методы и приемы систематиза ции и обобщения информации по формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной	С существенными ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов	С несущественным и ошибками владеет навыками проектирования	Хорошо владеет навыками проектирова ния технологиче

	компетенцией	производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли	технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений	ских процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
--	--------------	---	---	--

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Знания	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения	С несущественными ошибками знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы
---------------	--	---	---	---

		объектов перерабатывающих предприятий	технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий ; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками умеет руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства	С несущественным и ошибками умеет руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных	Хорошо умеет руководствоваться нормативными документами и при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективнос

			решений; анализировать параметры технологическог о процесса	ти принятых проектных решений; анализирова ть параметры технологиче ского процесса; использоват ь методы и приемы систематиза ции и обобщения информации по формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли	С несущественным и ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений	Хорошо владеет навыками проектирова ния технологиче ских процессов производств а, реконструкц ии, расширения и техническог о первооруже ния предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальны х технологиче ских решений; методами и приемами систематиза ции и

				обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов				
Знания	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий	С несущественным и ошибками знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий ; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации

				ции и обобщения информации по формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками умеет руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства	С несущественным и ошибками умеет руководствовать ся нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологическог о процесса	Хорошо умеет руководство ваться нормативны ми документам и при проектирова нии технических средств и технологиче ских процессов производств а, определять эффективнос ти принятых проектных решений; анализирова ть параметры технологиче ского процесса; использоват ь методы и приемы систематиза ции и обобщения информации по формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие или наличие	С существенными ошибками владеет	С несущественным	Хорошо владеет

	фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли	и ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений	навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
--	---	---	--	---

ИД-ЗПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

Знания	Отсутствие или наличие фрагментарных знаний предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов	С несущественным и ошибками знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств
---------------	---	--	---	--

		производства	процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий;	средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий ; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие или наличие фрагментарных умений предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками умеет руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных	С несущественным и ошибками умеет руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических	Хорошо умеет руководствоваться нормативными документами и при проектировании технических средств и технологических

		решений	процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса	ских процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли	С несущественным и ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений	Хорошо владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных

				технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
--	--	--	--	---

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6	Тест по разделу 1. Реферат	Письменно
Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа

	ИД-3ПК-6		
Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Принципы размещения сети предприятий общественного питания	ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2 Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6	Тесты по разделу 2. Типовые задачи Реферат	Письменно
Технологические расчеты расхода сырья. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы Типовые задачи по темам	Устный опрос Письменная работа
Расчет и подбор теплового оборудования Расчет площадей групп помещений	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме Типовые задачи по темам	Устный опрос Письменная работа
Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения заготовочных цехов.	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6	Контрольная работа по теме работы Типовые задачи по темам	Устный опрос Письменная работа

Планировочные решения специализированных цехов. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений.	ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6		
Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения заготовочных цехов. Планировочные решения специализированных цехов. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений.	ИД-2 ПК-3 ИД-3 ПК-3 ИД-1ПК -4 ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-6 ИД-3ПК-6	Контрольная работа по теме работы Типовые задачи по темам	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема1. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

1. Что такое типовое и индивидуальное проектирование?
2. Как осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
3. Что включают основные сведения о производственной программе?
4. Срок действия технико-экономического обоснования составляет?
5. общественного питания по месторасположения делятся на какие?
6. Как определяют вместимость предприятий общественного питания, размещаемых в общеобразовательных учреждениях?
7. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
8. Какие этапы включает разработка проектной документации?
9. К предприятиям общественного питания местного значения относятся какие?
10. Как определяется число мест в залах столовых, расположенных при промпредприятиях?
11. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?
12. К предприятиям общественного питания городского значения относятся какие?
13. Что относится к функциональной структуре заготовочных предприятий общественного питания?

Тема2. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования

1. Что относится к функциональной структуре доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом?
2. Что такое технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение?
3. Как осуществляют проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях?
4. Как осуществляют проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания?
5. Как осуществляют проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях?
6. Из чего состоит проект?
7. Общую потребность города в предприятиях общественного питания определяют в соответствии с нормативами развития сети общедоступных предприятий общественного питания на какое количество жителей?
8. Как определяют: потребность в предприятиях общественного питания городского значения?
9. Какие части включает в себя пояснительная записка?
10. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
11. Что подлежит согласованию, экспертизе и утверждению?
12. Что представляет собой проектная документация?
13. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
14. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?
15. Какое ответственное лицо назначается по каждому проектируемому предприятию?
16. Какие сведения приводят в задании на проектирование, когда его составляют?

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания

1. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
2. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
3. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах?
4. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий общественного питания?
5. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
6. Какие предприятия общественного питания размещают при гостиницах?
7. Из каких документов состоит проект?
8. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
9. Общую потребность в сети общедоступных предприятий общественного питания определяют на какой период?
10. Как определяют вместимость предприятий общественного питания, размещаемых в высших учебных заведениях?
11. Из каких разделов состоит пояснительная записка?

Тема 4. Принципы размещения сети предприятий общественного питания

1. Как осуществляют определение числа потребителей?

2. Как осуществляют определение количества блюд?
3. Что такое расчетного меню со свободным выбором блюд?
4. Что такое расчетного меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона?
5. Что такое расчетное диетическое меню, банкетное меню, ассортимент продукции для магазина кулинарии?
6. Как осуществляют расчет площадей складских помещений?
7. Как осуществляют расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов?
8. Что такое производственная программа и режим работы цеха?
9. Как осуществляют расчет численности работников производства и зала?
10. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 ч, за 1 день?
11. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за 1 день?
12. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
13. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
14. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?
15. Как производится расчет численности мойщиков столовой и кухонной посуды?

Тема 5. Технологические расчеты с разработкой производственной программы проектируемого предприятия. Составление расчетного меню и расчет

расхода сырья. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов

1. Как осуществляют определение числа потребителей?
 2. Как осуществляют определение количества блюд?
 3. Что такое расчетного меню со свободным выбором блюд?
 4. Что такое расчетного меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона?
 5. Что такое расчетное диетическое меню, банкетное меню, ассортимент продукции для магазина кулинарии?
 6. Как осуществляют расчет площадей складских помещений?
 7. Как осуществляют расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов?
 8. Что такое производственная программа и режим работы цеха?
 9. Как осуществляют расчет численности работников производства и зала?
 10. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 ч, за 1 день?
 11. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за 1 день?
 12. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
 13. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
 14. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?
 15. Как производится расчет численности мойщиков столовой и кухонной посуды?
-
16. Что представляют гостроемкости и средства перемещения: назначение, расчет, подбор?
 17. Как осуществляют расчет площади подвешного пути?
 18. В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?
 19. Что является производственной программой заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье?
 20. Какие бывают виды меню?
 21. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений?
 22. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?

Тема 6. Технологический расчет и подбор оборудования.

Расчет и подбор теплового оборудования. Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом

1. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
2. Как осуществляют расчет и подбор механического оборудования?
3. Как осуществляют расчет и подбор пекарных шкафов?
4. Как осуществляют расчет и подбор котлов для варки бульонов?
5. Как осуществляют расчет и подбор жарочных шкафов?
6. Как осуществляют расчет и подбор котлов для супов, набухающих, ненабухающих продуктов, при тушении?
7. Как осуществляют расчет и подбор специализированной аппаратуры?
8. Как осуществляют расчет и подбор котлов для варки сладких блюд, горячих напитков. Определение времени полного рабочего цикла котла, график работы пищеварочных котлов, коэффициент их использования?
9. Как осуществляют расчет и подбор пароварочных аппаратов?
10. 32 Как осуществляют расчет и подбор мясорубок?
11. Как осуществляют расчет и подбор торговых автоматов?
12. Как осуществляют расчет и подбор сковород электрических? 35 Как осуществляют расчет и подбор столов производственных?
13. Как осуществляют расчет и подбор фритюрниц?
14. Как осуществляют расчет и подбор ванн моечных?
15. Как осуществляют расчет и подбор тестомесильных и взбивальных машин?
16. Как осуществляют расчет и подбор раздаточного оборудования?
17. Как осуществляют расчет и подбор плит электрических?
18. Как осуществляют расчет площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием?
19. Как осуществляют расчет и подбор холодильного оборудования?
20. Как осуществляют расчет площадей помещений по нормативным данным?
21. Как осуществляют расчет и подбор посудомоечных машин?
22. Как определяется уровень прогрессивности технологии доготовочных предприятий?
23. Как осуществляют расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования?
24. Как определяется уровень прогрессивности технологии заготовочных предприятий?
25. Как определяется уровень технической оснащенности?
26. Как осуществляют расчет и подбор котлов для варки бульонов?
27. Как определяется уровень технического совершенства?
28. Что такое монтажная привязка оборудования?

Тема 7 Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения заготовочных цехов. Планировочные решения специализированных цехов. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений.

1. Что представляют собой планировочные решения мучного цеха?
2. Что представляют собой планировочные решения цеха по производству пиццы?
3. Что представляют собой планировочные решения доготовочного цеха и цеха обработки зелени?
4. Что представляют собой планировочные решения складских помещений?
5. Что представляют собой планировочные решения экспедиции?

6. Что представляют собой планировочные решения моечной столовой посуды, сервизных?
7. Что представляют собой планировочные решения мясного цеха?
8. Что представляют собой планировочные решения птице-гольевого цеха?
9. Что представляют собой планировочные решения рыбного цеха?
10. Что представляют собой планировочные решения овощного цеха?
11. Что представляют собой планировочные решения барной стойки?
12. Что представляют собой планировочные решения буфета?
13. Что представляют собой планировочные решения магазина кулинарии?
14. Что представляют собой планировочные решения вестибюля? 15 Что представляют собой планировочные решения горячего цеха?
15. Что представляют собой планировочные решения служебных помещений?

Тема 8. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов. Планировочные решения производственных помещений. Планировочные решения заготовочных цехов. Планировочные решения специализированных цехов. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений.

1. Что представляют собой планировочные решения холодного цеха?
2. Что представляют собой планировочные решения бытовых помещений?
3. В чем заключаются основные принципы проектирования производственных помещений?
4. Что представляют собой планировочные решения технических помещений?
5. Что представляют собой планировочные решения моечной кухонной посуды, полуфабрикатной тары?
6. Что представляют собой планировочные решения подсобных помещений?
7. Что представляют собой планировочные решения хлебозерки и раздаточной?
8. Как осуществляют планировочные решения кондитерского цеха?
9. В чем заключаются общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания?
10. Что представляют собой планировочные решения помещений персонала?
11. В чем заключаются объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания?
12. В чем особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения?
13. Что представляют собой планировочные решения залов?
14. В чем заключаются реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания?

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации включает 20 заданий: задания с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развернутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

Тесты к дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Из каких документов в целом состоит проект ?
 - а) И текстовых материалов
 - б) Из пояснительной записки и чертежей

- в)Из сметной документации
- г)Из текстовых материалов, чертежей и сметной документации

2. Во сколько стадий осуществляется типовое проектирование?

- а)В одну стадию
- б) В две стадии

3.Из каких разделов состоит пояснительная записка?

- а)Архитектурно-строительной части
- б)Технологической части
- в)Технико-экономической части
- г)Архитектурно-строительной, технологической и технико-экономической частей

4.Какие предприятия общественного питания относят к заготовочным?

- а)Столовые, кафе, закусочные
- б)Специализированные цехи
- в)Рестораны, пиццерии, бистро
- в)Специализированные кафе и рестораны

5.Какие основные функции характерны для предприятий общественного питания?

- а)Производство полуфабрикатов и готовой продукции
- б)Реализация полуфабрикатов и готовой продукции
- в)Производство блюд, их реализация и организация потребления
- г)Производство и реализация готовой продукции

6.К какому типу предприятий общественного питания относят закусочные?

- а)Предприятия с полным производственным циклом
- б)Заготовочные предприятия
- г)Доготовочные предприятия

7.Какие функциональные группы помещений относятся к заготовочным предприятиям?

- а)Складская группа, производственные помещения, служебные и бытовые, технические, для потребителей
- б)Складская группа, производственные помещения, подсобные, экспедиция
- в)Складская группа, производственные помещения, служебные и бытовые, технические

8.К какой группе помещений относятся моечные отделения?

- а)Группа технических помещений
- б)Складская группа
- в)Группа помещений для потребителей
- г)Группа производственных помещений

9) Группа производственных помещений объединяет:

- а) Вестибюль, залы с раздаточными, зимние и летние сады
- б) Электрощитовая, тепловой узел, машинное отделение
- в) Цеха, моечные отделения, помещение для резки хлеба, раздаточная, сервизная**
- г) Помещения для персонала, административные помещения, туалеты

10. Предприятия, работающие с полным производственным циклом (на сырье) осуществляют:

- а) Кулинарную обработку сырья, изготовление полуфабрикатов
- б) Изготовление полуфабрикатов и их реализацию
- в) Приготовление блюд и их реализацию
- г) Кулинарную обработку сырья, изготовление полуфабрикатов, приготовление блюд и их реализацию**

11. С помощью какого показателя можно обосновать необходимость строительства ПОП?

- а) Число посадочных мест проектируемого предприятия
- б) Количество выпускаемых блюд
- в) Норматив мест на 1000 жителей**
- г) Численность населения

12. Какие показатели учитываются при обосновании проектной мощности проектируемого предприятия?

- а) Численность населения, район строительства**
- б) Коэффициент потребления блюд
- в) Норматив мест на 1000 жителей
- г) Коэффициент загрузки зала

13. При проектировании ПОП технико-экономическое обоснование включает в последовательном изложении следующие элементы:

- а) Характеристика места строительства, обоснование выбора типа, необходимости строительства, режима работы предприятия, инженерные изыскания, определение источников продовольствия
- б) Обоснование необходимости строительства, выбора места, технической возможности строительства предприятия, выбора типа, режима работы предприятия, источников продовольственного снабжения**
- в) Обоснование выбора типа, источников продовольственного снабжения, режима работы, необходимости, технической возможности и места строительства

14. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных ПОП?

- а) На расчетный срок
- б) На первую очередь
- в) На расчетный срок и на первую очередь**
- г) На 1000 работающих в наиболее многочисленной смене

15.Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?

- а)По нормативу развития сети
- б)По удельному весу мест**
- в)По численности населения
- г)По удельному весу мест в нормативе развития сети

16.Общее число мест на ПОП при вузе должно составлять от расчетного числа студентов

- а) 100%
- б) 50%
- в) 20%**
- г)10%

17.Расчетное число студентов принимают исходя из

- а) наибольшей численности студентов дневного обучения
- б) численности студентов дневного и заочного обучения
- в)наибольшей численности студентов дневного обучения плюс 50% обучающихся заочно
- г) наибольшей численности студентов дневного обучения плюс 10% обучающихся заочно**

18.Определите требуемое количество посадочных мест для столовой при металлургическом заводе с численностью работающих 3000 человек в наиболее многочисленную смену при нормативе 260 мест на 1000 работающих

- а) 500 мест
- б) 1000 мест
- в) 750 мест**
- г) 950 мест

19.Сколько мест должно быть предусмотрено для диетического питания в зале столовой при предприятии или учреждении?

- а) Не менее 40%
- б) Не менее 25%**
- в) Не менее 15%
- г) Не менее 30%

20.Какова должна быть вместимость залов столовых в санаториях?

- а)Соответствовать числу мест в санатории**
- б)Составлять 50% от числа мест в санатории
- в)Составлять 70% от числа мест в санатории
- г)Составлять 40% от числа мест в санатории

21.Определите вместимость зала столовой в общеобразовательной школе при численности учащихся 1500 человек и нормативе мест 350 на 1000 учащихся

- а) 890 мест
- б) 525 мест**
- в) 790 мест
- г) 674 места

22. По какой формуле можно рассчитать требуемую вместимость ПОП?

- а) $P = NP_H / 1000$**
- б) $N = PX \varphi / 100$
- в) $n = Nm$

23. Основными типами заготовочных ПОП являются:

- а) Кафе, рестораны, пиццерии
- б) Ведомственные столовые
- в) Фабрики, специализированные цехи**

24. Мощность заготовочных предприятий определяется

- а) Количеством посадочных мест
- б) Количеством блюд
- в) Тоннами продукции в смену**

25. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

- а) Мощностью**
- б) Количеством цехов
- в) Ассортиментом выпускаемой продукции

26. К заготовочному предприятию могут прикрепляться доготовочные предприятия, находящиеся в радиусе максимальной транспортной доступности

- а) до 10 км
- б) до 80 км
- в) до 30 км**
- г) до 50 км

27. При определении мощности заготовочных предприятий учитывают

- а) расход сырья на 1000 жителей**
- б) объем выпускаемой продукции
- в) численность питающихся
- г) ассортимент продукции

28. Потребность в полуфабрикатах для доготовочных предприятий общественного питания в расчете на одно место определяют по

- а) численности питающихся
- б) оборачиваемости места
- в) дифференциальным показателям основных видов сырья**
- г) вместимости зала

29. Что является производственной программой доготовочных и работающих на сырье предприятий общественного питания?

- а) Расчетное меню
- б) Количество покупной продукции
- в) Сводная продуктовая ведомость
- г) Расчетное меню для реализации блюд в зале и снабжения буфета**

30. По какой формуле производят расчет числа потребителей?

- а) $n = Nm$
- б) $P = N / m$
- в) $N = P \varphi / x$**

31. Определите общее число блюд, реализуемое в закусочной в течение дня, если известно, что число потребителей за день составляет 1350 человек, а коэффициент потребления блюд равен 1,5

- а) 2025; б) 1760; в) 3400; г) 2780**

32. Найдите оборачиваемость места в зале в течении часа, если время приема пищи составляет 20 минут

- а) 5 раз; **б) 3 раза; в) 1 раз; г) 2 раза**

33. Определите число потребителей, обслуживаемых в течении дня в кафе на 100 мест при оборачиваемости места в зале за этот период равном 6

- а) 580; б) 700; **в) 600; г) 800**

34. Какое число посетителей посетит ресторан вместимостью 80 мест с 12 до 13 часов при оборачиваемости места 1,5 и среднем проценте загрузки зала 30% за этот час?

- а) 70 человек; б) 48 человек; в) 92 человека; г) 92 человека**

35. Сколько блюд комплексного обеда необходимо приготовить в столовой для 200 питающихся при коэффициенте потребления блюд в обед равном 3?

а) 534; б) 768; в) 980; г) 600

36. Определите число потребителей в течение завтрака в диетической столовой, если общее количество блюд, реализуемых за этот период составляет 1200, коэффициент потребления блюд равен 2

а) 980; б) 670; в) 600 ; г) 234

37. Какая должна быть вместимость ресторана, если число потребителей за день составляет 1000 человек, а оборачиваемость места за день равна 10?

а) 100 мест ; б) 200 мест; в) 150 мест; г) 250 мест

38. Сколько блюд можно отпускать на дом, если за день предприятие реализует 2000 блюд?

а) 450 блюд; б) 230 блюд; в) 59 блюд; г) 100 блюд

39. Сколько горячих напитков необходимо за день приготовить в кафе, если численность питающихся составляет 2500 человек, а норма потребления на одного человека равна 0,1 л?

а) 300 л; б) 250 л ; в) 678 л; г) 230 л

40. Какое количество хлеба и хлебобулочных изделий требуется для столовой при 1700 питающихся в день, если норма потребления составляет 100 г?

а) 170 кг; б) 200 кг; в) 140 кг; г) 320 кг

41. По какой нормативно-технической документации составляют расчетное меню?

а) Справочник руководителя

б) Справочник технолога

в) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

г) Каталог по оборудованию

42. Расчетное меню составляют с учетом

а) расхода сырья

б) численности производственных работников

в) режима работы предприятия

г) ассортиментного минимума

43. Какой вид меню составляется при организации питания по физиологическим нормам потребления пищевых веществ и энергии?

а) Со свободным выбором блюд

б) Банкетное меню

в) Комплексное меню

44. При проектировании ПОП расход сырья можно определить по

- а) графику реализации блюд
- б) физиологическим нормам и меню**
- в) графику загрузки зала
- г) количеству блюд

45. Определите площадь занимаемую 500кг продукта, если срок его хранения сутки, удельная нагрузка на единицу площади 100 кг/м^2

- а) 7 м^2 ; б) 6 м^2 ; в) 10 м^2 ; **г) 5 м^2**

46. Исходными данными для определения ассортимента и расхода сырья заготовочных предприятий являются значения

- а) мощности предприятия**
- б) выход полуфабрикатов
- в) соотношение сырья в %

47. Производственной программой доготовочного цеха является

- а) ассортимент блюд и кулинарных изделий
- б) количество блюд и кулинарных изделий**

в) ассортимент полуфабрикатов

г) ассортимент и количество полуфабрикатов

48. Основой для составления графика реализации блюд в залах являются

- а) количество работников производства
- б) вместимость зала
- в) график загрузки зала и расчетное меню**
- г) время приема пищи

49. Определите коэффициент пересчета для данного часа при количестве потребителей 200 человек , а за день 2000 человек

- а) 1,0; **б) 0,1** ; в) 0,2; г) 0,4

50. Определите количество блюд, реализуемых в зал с 12 до 13 часов, если известно, что коэффициент пересчета составляет 0,2. а количество посетителей 100 человек за данный час

- а) 40 блюд; б) 80 блюд; в) 30 блюд; **г) 20 блюд**

51. Сколько времени потребуется для изготовления 100 порций салата из помидор при коэффициенте трудоемкости равном 0,9 ?

- а) 9000с** ; б) 6000 с; в) 5600 с; г) 7000 с

52. Сколько производственных работников потребуется занять в холодном цехе для производства холодных блюд, если известно, что для их приготовления

затрачивается 24 часа, а продолжительность рабочего дня каждого работника составляет 8 часов?

- а) 1 работник; б) 5 работников; **в) 2 работника;**
- г) 3 работника

53. Сколько производственных работников потребуется в кондитерском цехе мощностью 30000 штук изделий в сутки при норме выработки на 1 работника 1500 изделий за смену?

- а) 15 человек; б) 24 человека; в) 10 человек; **г) 20 человек**

54. Определите общую численность производственных работников, если явочная численность составляет 20 человек, а коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни равен 1,59

- а) 45 человек; **б) 30 человек;** в) 10 человек; г) 25 человек

55. В ресторане 1-го и 2-го класса рекомендуется принимать количество официантов равное

- а) 25 - 30 человек; б) 7-8 человек; **в) 14-16 человек;** г) 18-20 человек

56. Определите численность мойщиков полуфабрикатной тары. Если число единиц тары за день составляет 900 при норме выработки 300 единиц тары

- а) 1 мойщик; б) 3 мойщика; в) 4 мойщика; **г) 2 мойщика**

57. Сколько овощерезательных машин необходимо установить в доготовочном цехе, если фактическое время ее работы 3 часа, а продолжительность работы цеха 12 часов?

- а) 1 машину** б) 4 машины; в) 2 машины

58. При определении требуемой производительности мясорубки для получения котлетной массы необходимо учесть, что масса продукта равна

- а) массе мяса
- б) массе фарша
- в) массе мяса и массы фарша**

59. Определите число деж необходимых для приготовления теста, если общее время занятости деж составляет 9 часов, продолжительность разделки и выпечки теста 3 часа, работы цеха 16 часов

- а) 1 дежа;** б) 4 дежи; в) 2 дежи

60. Найти требуемую производительность посудомоечной машины, если количество столовой посуды и приборов в час максимальной загрузки зала составляет 1500, продолжительность работы цеха 10 часов

- а) 800 тарелок в час
- б) 1000 тарелок в час**

- в) 300 тарелок в час
г) 2000 тарелок в час

2.1.3. Типовые задачи к разделу 2

1. Рассчитать число картофелеочистительных машин, если в наличии 130 кг картофеля и 50 кг свеклы
2. Определить площадь пода чаши сковороды для жарки 140 порций бефстроганов
3. Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для столовой, если число потребителей за максимальный час загрузки зала – 120 человек, а за день 900 человек
4. Рассчитать число пекарных шкафов для выпечки 800 кексов
5. Рассчитать площадь жарочной поверхности плиты для приготовления 150 порций каши вязкой.
6. Рассчитать число овощерезательных машин, если в наличии 65 кг картофеля очищенного и 70 кг моркови очищенной
7. Определить объем котла для варки бульона на 300 порций борща Украинского
8. Рассчитать мясорубку для приготовления котлетной массы на 160 порций котлет домашних
9. Определить объем котла для варки бульона на 400 порций супа
10. Определить число тестомесильных машин для замеса 170 кг дрожжевого теста и 100 кг песочного теста
11. Определить площадь пода чаши сковороды для жарки 100 котлет
12. Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для ресторана, если число потребителей за максимальный час загрузки зала – 85 человек, а за день 837 человек
13. Рассчитать число пекарных шкафов для выпечки 1000 булочек домашних
14. Рассчитать объем холодильного шкафа, если в наличии 65 кг гуляша и 70 порций лангетов
15. Рассчитать и подобрать мясорубку для приготовления котлетной массы на 200 порций сраз рубленных.
16. Определить объем котла для варки 200 порций макарон отварных
17. Определить площадь пода чаши сковороды для жарки 100 кг картофеля
18. Определить объем котла для приготовления 150 порций рагу овощного
19. Определить вместимость чаши фритюрницы для жарки 60 кг картофеля
20. Рассчитать число жарочных шкафов для приготовления 100 порций оmelette натурального и 60 порций сырников
21. Рассчитать площадь пода сковороды для жарки 200 шницелей
22. Определить объем котла для варки 300 порций кур отварных кулинарного цеха
23. Определить число тестомесильных машин для замеса 200 кг песочного теста, определить число деж.
24. Рассчитать число пароварочных аппаратов для приготовления 145 порций пудинга парового и 260 порций рыбы паровой
25. Рассчитать число картофелеочистительных машин, если в наличии 130 кг картофеля и 50 кг свеклы

26. Определить площадь пода чаши сковороды для жарки 140 порций бефстроганов
27. Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для столовой, если число потребителей за максимальный час загрузки зала – 120 человек, а за день 900 человек
28. Рассчитать число пекарных шкафов для выпечки 800 кексов
29. Рассчитать площадь жарочной поверхности плиты для приготовления 150 порций каши вязкой.
30. Рассчитать число овощерезательных машин, если в наличии 65 кг картофеля очищенного и 70 кг моркови очищенной
31. Определить объем котла для варки бульона на 300 порций борща Украинского
32. Рассчитать мясорубку для приготовления котлетной массы на 160 порций котлет домашних
33. Определить объем котла для варки бульона на 400 порций супа
34. Определить число тестомесильных машин для замеса 170 кг дрожжевого теста и 100 кг песочного теста
35. Определить площадь пода чаши сковороды для жарки 100 котлет
36. Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для ресторана, если число потребителей за максимальный час загрузки зала – 85 человек, а за день 837 человек
37. Рассчитать число пекарных шкафов для выпечки 1000 булочек домашних
38. Рассчитать объем холодильного шкафа, если в наличии 65 кг гуляша и 70 порций лангетов
39. Рассчитать и подобрать мясорубку для приготовления котлетной массы на 200 порций сраз рубленых.
40. Определить объем котла для варки 200 порций макарон отварных
41. Определить площадь пода чаши сковороды для жарки 100 кг картофеля
42. Определить объем котла для приготовления 150 порций рагу овощного
43. Определить вместимость чаши фритюрницы для жарки 60 кг картофеля
44. Рассчитать число жарочных шкафов для приготовления 100 порций оmelette натурального и 60 порций сырников
45. Рассчитать площадь пода сковороды для жарки 200 шницелей
46. Определить объем котла для варки 300 порций кур отварных
47. Определить число тестомесильных машин для замеса 200 кг песочного теста, определить число деж.
48. Рассчитать число пароварочных аппаратов для приготовления 145 порций пудинга парового и 260 порций рыбы паровой

2.1.4 Тематика рефератов

1. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.
2. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
3. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.
4. Проектирование заготовочных предприятий.

5. Особенности проектирования комплексных предприятий общественного питания.
6. Содержание и значение технико-экономического обоснования проекта.
7. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
8. Определение количества мест в проектируемом предприятии
9. Обеспечение питанием зрителей и обслуживающего персонала в цирке или художественной галерее
10. Организация питания школьников при 2-сменном учебном процессе
11. Проектирование комплексного предприятия общественного питания при гостинице
12. Определение потребности в питании детей различных возрастов в период отдыха в летнем оздоровительном лагере
13. Составление производственной программы овощного цеха
14. Торгово-технологическое оборудование мясного цеха
15. Особенности проектирования мясного цеха на фабрике заготовочной
16. Подбор немеханического оборудования проектируемого овощного цеха
17. Особенности методики расчета горячего цеха предприятий общественного питания
18. Выбор технологических линий в горячем цехе
19. Торгово-технологическое оборудование в холодном цехе
20. Особенности проектирования горячего цеха диетических предприятий общественного питания

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

4 курс - Экзамен.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

Вопросы к экзамену

1. Что такое проектирование?
2. Технико-экономическое обоснование, его элементы.
3. Разработка производственной программы.

4. Проектная документация: 3 этапа разработки.
5. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
6. Определение числа потребителей.
7. Две стадии разработки проекта.
8. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания в зонах массового отдыха на курортах.
9. Составление расчетного меню: со свободным выбором блюд и скомбинированного.
10. Система автоматизации проектирования.
11. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях вокзалов, аэропортов и гостиниц.
12. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов.
13. Типовое и индивидуальное проектирование.
14. Проектирование предприятий общественного питания при высших учебных заведениях.
15. Режим работы.
16. Состав и содержание проекта.
17. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях и учреждениях.
18. Реализация блюд в залах, в магазине кулинарии и отпуск изделий в экспедицию.
19. Функциональная структура предприятий общественного питания. 20. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
21. Составление расчетного меню: дневного рациона, диетического, банкетного.
22. Функциональная структура заготовочных предприятий общественного питания.
23. Проектирование предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ПТУ и средних специальных заведениях.
24. Определение количества блюд.
25. Функциональная структура доготовочных предприятий общественного питания.
26. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
27. Функциональная структура предприятий с полным производственным циклом.
28. Проектирование заготовочных предприятий.
29. Расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования. 30. Расчет и подбор специализированной аппаратуры.
31. Объемно-планировочные решения помещения для мучных изделий. 32. Расчет и подбор холодильного оборудования.
33. Расчет и подбор пароварочных аппаратов.
34. Объемно-планировочные решения кондитерского цеха.
35. Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки бульонов и супов,

доготовки супов.

36. Расчет и подбор механического оборудования.
37. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.
38. Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки набухающих, ненабухающих продуктов, при тушении, варке сладких блюд, приготовлении горячих напитков.
39. Расчет численности работников производства и зала.
40. Объемно-планировочные решения помещений складской группы.
41. Расчет площадей складских помещений: 3 метода.
42. Определение времени полного рабочего цикла котла, составление графика работы пищеварочных котлов, определение коэффициента использования.
43. Объемно-планировочные решения моечной столовой посуды и сервизной.
44. Расчет функциональных емкостей и средств их перемещения.
45. Расчет и подбор сковородок.
46. Объемно-планировочные решения экспедиции.
47. Расчет и подбор раздаточного оборудования.
48. Расчет площади подвешного пути и площади мясной камеры.
49. Объемно-планировочные решения горячего и холодного цехов.
50. Расчет и подбор фритюрниц.
51. Расчет и подбор вспомогательного оборудования.
52. Основные принципы проектирования производственных помещений.
53. Расчет и подбор плит электрических.
54. Определение числа потребителей.
55. Объемно-планировочные решения моечной кухонной посуды и полуфабрикатной тары.
56. Расчет численности работников производства и зала.
57. Объемно-планировочные решения овощного цеха.
58. Объемно-планировочные решения мясного цеха.
59. Расчет и подбор механического оборудования.
60. Расчет площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием.
61. Объемно-планировочные решения птице-гольевого цеха.
62. Расчет и подбор жарочных шкафов.
63. Объемно-планировочные решения кулинарного цеха
64. Объемно-планировочные решения помещений складской группы.
65. Расчет и подбор пекарных шкафов.
66. Расчет площадей помещений по нормативным данным.
67. Объемно-планировочные решения рыбного цеха

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «**Проектирование предприятий общественного питания**» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем

недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимися.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при решении задач:

Оценка «отлично»- задача решена полностью, с соблюдением последовательности, все расчёты и выводы верны.

Оценка «хорошо»- решение в целом верное, но есть небольшие недочёты (например, одна вычислительная ошибка или не хватает пояснений).

Оценка «удовлетворительно» - задача решена частично, но объём выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы.

Оценка «неудовлетворительно»- решение частично, с большим количеством вычислительных ошибок, выводы неверны или отсутствуют.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при

ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	Оценка «удовлетворительно»		56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 43

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____