


**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет  
имени М. М. Джамбулатова»**

**Технологический факультет**  
**Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного**  
**питания**



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«28» 03 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки - 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки - «Технология и организация  
ресторанного дела»

Форма обучения – очная, заочная

Квалификация - бакалавр

Махачкала, 2023

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований 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 № 1047 от 17.08.2020 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Даудова Л.А., к.б.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «14» марта 2023г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой, доктор с.-х. наук, профессор М.М. Салманов



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «15» марта 2023 г., протокол № 7

Председатель методической

комиссии факультета



Г.А. Макуе

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины .....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы... ..	6
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	8
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	8
5.2. Тематический план лекций .....	9
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	10
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	11
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	14
7. Фонды оценочных средств.....	17
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	17
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	19
7.3. Типовые контрольные задания .....	22
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	34
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	36
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	37
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	38
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	40
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	41
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	42
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	44

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** сформировать у обучающихся систему фундаментальных знаний, необходимых для последующей подготовки бакалавра, способного к эффективному решению практических задач возникающих в их последующей профессиональной деятельности по вопросам основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий в соответствии с нормами и правилами, а также способствующих дальнейшему развитию личности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 4 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

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

ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов

Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** 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

**уметь:** руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических 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

**владеть:** 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. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-4	Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ИД-1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятия общественного питания. 2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного	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	руководствоваться нормативными документами при проектировании и технических средств и технологических 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	навыкам и 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

			питания	формировани ю и использовани ю ресурсов предприятия		
	ИД-2  Планирует и формирует производст венные задания, координир ует организаци ю работы трудовых коллективо в  Спос обен разрабатыв ать систему мероприят ий и организова ть работу по проведени ю испытаний, внедрению и применени ю инновацио нных технологий для повышения	1. Основны е нормативы расчета и принципы размещени я предприяти й обществен ного питания.  2. Технолог ические расчеты. Планирово чные решения помещений в соответств ии с их функциона льным назначение м. Объемно- планирово чные решения предприяти й обществен ного питания	основные руководящие и нормативные документы по проектирован ию, технических средств и технологичес ких процессов производства, основы проектирован ия, реконструкци и, расширения и технического переворужен ия объектов перерабатыва ющих предприятий; технологичес кие процессы производства продукции; методы и приемы систематизац ии и обобщения информации по формировани ю и	руководствоват ься нормативными документами при проектировани и технических средств и технологически х процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологическо го процесса; использовать методы и приемы систематизаци и и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	навыкам и проектирован ия технологичес ких процессов производства, реконструкци и, расширения и технического переворуже ния предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологичес ких решений; методами и приемами систематизац ии и обобщения информации по формировани ю и использовани ю ресурсов предприятия	

		<p>эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		использованию ресурсов предприятия		
ПК – 6	<p>Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения</p>	<p>ИД-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний</p>	<p>1 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятия и общественного питания. 2. Технологические расчеты. Планировочные</p>	<p>основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции,</p>	<p>руководствоваться нормативными документами при проектировании и технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать</p>	<p>навыкам и проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором</p>



	эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных пищевых продуктов	техники и технологий	решения помещений в соответств ии с их функциона льным назначение м. Объемно- планирово чные решения предприяти й обществен ного питания	расширения и технического переворужен ия объектов перерабатыва ющих предприятий; технологичес кие процессы производства продукции; методы и приемы систематизац ии и обобщения информации по формировани ю и использовани ю ресурсов предприятия	параметры технологическо го процесса; использовать методы и приемы систематизаци и и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	наиболее оптимальных технологичес ких решений; методами и приемами систематизац ии и обобщения информации по формировани ю и использовани ю ресурсов предприятия
		ИД-2  Пользуется практически ими навыками при составлении и научных отчетов, рефератов	1.Основные е нормативы расчета и принципы размещени я предприяти й обществен ного питания.  2.Технолог ические расчеты. Планирово чные решения помещений в соответств ии с их функциона льным назначение м. Объемно- планирово чные	основные руководящие и нормативные документы по проектирован ию, технических средств и технологичес ких процессов производства, основы проектирован ия, реконструкци и, расширения и технического переворужен ия объектов перерабатыва ющих предприятий; технологичес кие процессы производства продукции; методы и приемы	руководствоват ься нормативными документами при проектировани и технических средств и технологически х процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологическо го процесса; использовать методы и приемы систематизаци и и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов	навыкам и проектирован ия технологичес ких процессов производства, реконструкци и, расширения и технического переворужен ия предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологичес ких решений; методами и приемами систематизац ии и обобщения информации по формировани ю и

			решения предприятий общественного питания	систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	предприятия	использованию ресурсов предприятия
		ИД-3  Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии и общественного питания	1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.  2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания			

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в блок дисциплин Б1.В.10 учебного плана и является дисциплиной входящий в часть формируемой образовательной организацией. Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 час.,6 з.е. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

Знания, и умения по дисциплине будут востребованы при прохождении производственной (преддипломной) практики, при подготовке к государственному экзамену и при защите ВКР.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную профессиональную деятельность.

#### Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Технология кондитерских изделий	+	+
2.	Сервис на предприятиях общественного питания	+	+
3.	Лечебное питание	+	+
4.	История кулинарной продукции	+	+
5.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	+	+
6.	Культура потребления алкогольной продукции	+	+
7.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
8.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
9.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

#### 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
<b>Общая трудоемкость:</b> часы	<b>216</b>	<b>216</b>
зачетные единицы	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>114 (20)*</b>	<b>114 (20)*</b>

Лекции	32 (10)*	32 (10)*
практические занятия (ПЗ)	82 (10)*	82 (10)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>66</b>	<b>66</b>
подготовка к практическим занятиям	33	33
самостоятельное изучение тем	33	33
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>	<b>36 экзамен</b>	<b>36 экзамен</b>

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		3
<b>Общая трудоемкость: часы</b>	<b>216</b>	<b>216</b>
<b>зачетные единицы</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>22(5)*</b>	<b>22(5)*</b>
лекции	8(2)*	8(2)*
практические занятия (ПЗ)	14(3)*	14(3)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>158</b>	<b>158</b>
подготовка к практическим занятиям	52	52
самостоятельное изучение тем	50	50
подготовка к текущему контролю	56	56
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>	<b>36 экзамен</b>	<b>36 экзамен</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

### 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

##### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	89	16(5)*	40(5)*	33
2.	Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	91	16(5)*	42(5)*	33
	Промежуточная аттестация	36			36
	<b>Всего</b>	<b>216</b>	<b>32(10)*</b>	<b>82(10)*</b>	<b>102</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	89	4(1)*	7(1)*	78
2.	Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	91	4(1)*	7(2)*	80
	Промежуточная аттестация	36			36
	<b>Всего</b>	<b>216</b>	<b>8(2)*</b>	<b>14(3)*</b>	<b>194</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

## 5.2.

### Тематический план лекций

#### Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания</b>		
1.	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	4
2.	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования	4(2)*
3.	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	4(3)*
4.	Принципы размещения сети предприятий общественного питания	4
<b>Раздел 2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания</b>		
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	4
6.	Технологический расчет и подбор оборудования	4(2)*

	Расчет и подбор теплового оборудования Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом	
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.	4(3)*
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.	4
<b>Всего</b>		<b>32(10)*</b>

#### Заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания</b>		
1.	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания Введение. Молекулярные механизмы генетических процессов	2(1)*
2.	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	2
<b>Раздел 2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания</b>		
3.	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	4(1)*
<b>Всего</b>		<b>8(2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

### 5.3. Тематический план практических занятий

### Очная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
<b>Раздел 1 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания</b>		
1.	Организация проектирования, нормативная документация применяемая при проектировании, система САПР. Выбор и анализ студентом темы проектирования	6
2.	Технико-экономическое обоснование проекта	6(2)*
3.	Разработка производственной программы предприятия	6
4.	Расчет необходимого количества полуфабрикатов для изготовления блюд, реализуемых в зале	6(1)*
5.	Расчет площадей охлаждаемых камер для хранения полуфабрикатов по оборудованию и по удельной нагрузке на 1 кв.м площади пола	6(2)*
6.	Расчет и подбор необходимого механического оборудования. Построение графиков работы оборудования	6
7.	Составление таблиц реализации блюд	6
<b>Раздел 2. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания</b>		
8..	Расчет требуемого объема пищеварочных котлов	6(2)*
9..	Построение графиков загрузки котлов	6(3)*
10.	Расчет необходимого количества плит, жарочных шкафов	6
11.	Расчет численности производственных работников, вспомогательного оборудования и площади цеха столового белья	6
12.	Планировка одного из производственных цехов с размещением и монтажной привязкой оборудования	8
13.	Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания или деловая игра	8
<b>Всего</b>		<b>82(10)*</b>

### Заочная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
<b>Раздел 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения</b>		

1.	Технико-экономическое обоснование проекта	2
2.	Разработка производственной программы предприятия	4
<b>Раздел 2.</b> Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания		
3.	Расчет необходимого количества плит, жарочных шкафов	4(2)*
4.	Расчет численности производственных работников, вспомогательного оборудования и площади цеха столового белья.	4(1)*
<b>Всего часов</b>		<b>14(3)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах



#### 5.4. Содержание разделов дисциплины

Раздел ы дисциплины	Наименование тем дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Предмет и задачи дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», ее содержание, связь с другими учебными дисциплинами. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования..	ИД-1 ПК -4 ИД-2 ПК -4 ИД-1 ПК-6 ИД-2 ПК-6 ИД-3 ПК-6
	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты)..	ИД-1 ПК -4 ИД-2 ПК -4 ИД-1 ПК-6 ИД-2 ПК-6 ИД-3 ПК-6 5
	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	Технико-экономическое обоснование проекта Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП, и др.). Основные направления реконструкции предприятий общественного питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР).	ИД-1 ПК -4 ИД-2 ПК -4 ИД-1 ПК-6 ИД-2 ПК-6 ИД-3 ПК-6
	Принципы размещения сети предприятий общественного питания	Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях Роль инженера-технолога в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания.	ИД-1 ПК -4 ИД-2 ПК -4 ИД-1 ПК-6 ИД-2 ПК-6 ИД-3 ПК-6
2	Технологические расчеты с разработкой производственной программы проектируемого предприятия. Составление расчетного меню и расчет	Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей	ИД-1 ПК -4 ИД-2 ПК -4 ИД-1 ПК-6 ИД-2 ПК-6

	расхода сырья. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов	помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия. Использование компьютерных технологий в расчетах..	ИД-3 ПК-6
	Технологический расчет и подбор оборудования Расчет и подбор теплового оборудования Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом	Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических.	ИД-1 ПК -4 ИД-2 ПК -4 ИД-1 ПК-6 ИД-2 ПК-6 ИД-3 ПК-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.	Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов. мучных кулинарных и кондитерских изделий. Производственные помещения. Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.	ИД-1 ПК -4 ИД-2 ПК -4 ИД-1 ПК-6 ИД-2 ПК-6 ИД-3 ПК-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.	Организация питания и обслуживания пассажиров на железнодорожном . Схемы организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий, схема взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах	ИД-1 ПК -4 ИД-2 ПК -4 ИД-1 ПК-6 ИД-2 ПК-6 ИД-3 ПК-6

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

### *Тематический план самостоятельной работы*

Очная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	8	1-4	5-9	1-9
2	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования	10	1-4	5-9	1-9
3	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	10	1-4	5-9	1-9
4	Принципы размещения сети предприятий общественного питания	10	1-4	5-9	1-9
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	10	1-4	5-9	1-9
6	Технологический расчет и подбор оборудования Расчет и подбор теплового	10	1-4	5-9	1-9

	оборудования Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом				
7	Метод культуры in vitro 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.	10	1-4	5-9	1-9
	<b>Всего</b>	<b>66</b>			

#### Заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	18	1-4	5-9	1-9
2	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования	18	1-4	5-9	1-9
3	Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	18	1-4	5-9	1-9
4	Принципы размещения сети предприятий общественного питания	18	1-4	5-9	1-9
5	Технологические расчеты с разработкой производственной программы проектируемого предприятия. Составление	22	1-4	5-9	1-9

	расчетного меню и расчет расхода сырья. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов				
6	Технологический расчет и подбор оборудования Расчет и подбор теплового оборудования Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом	20	1-4	5-9	1-9
7	Метод культуры in vitro 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.	24	1-4	5-9	1-9
8	Планировочные решения помещений для потребителей Планировочные решения служебных, бытовых технических и подсобных помещений. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.	20	1-4	5-9	1-9
	<b>Всего</b>	<b>158</b>			

### **Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе**

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет, экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## 7. Фонды оценочных средств

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс) 3(6)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-1ПК – 4 - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	
3(5)	Технология кондитерских изделий
2 (4)	Сервис на предприятиях общественного питания
3(6)	Проектирование предприятий общественного питания
4 (7)	Производственная практика (Преддипломная практика) Производственная практика (Технологическая практика)
4(8)	Подготовка и процедура защиты ВКР
ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	
Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
2 (4)	Сервис на предприятиях общественного питания
3(6)	Проектирование предприятий общественного питания
4 (7)	Производственная практика (Преддипломная практика) Производственная практика (Технологическая практика)
4(8)	Подготовка и процедура защиты ВКР

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

3 (5)	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
3 (6)	Проектирование предприятий общественного питания
3(6)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
3(6)	Лечебное питание
4(7)	Культура потребления алкогольной продукции
3(6)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
4(8)	Подготовка и процедура защиты ВКР

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

3 (6)	Проектирование предприятий общественного питания
3(6)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
2(4)	История кулинарной продукции
3(6)	Лечебное питание
4(7)	Культура потребления алкогольной продукции
3(6)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
4(8)	Подготовка и процедура защиты ВКР

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

3 (6)	Проектирование предприятий общественного питания
3(6)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
3(6)	Лечебное питание



4(7)	Культура потребления алкогольной продукции
3(6)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
4(8)	Производственная практика (Преддипломная практика)
4(8)	Подготовка и процедура защиты ВКР

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ПК – 4 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания				
<b>Знания</b>	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	Знает с существенными ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий	Знает с несущественным и ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции,

			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
<b>Умения</b>	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
<b>Навыки</b>	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 формирован

				ию и использован ию ресурсов предприятия
ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов				
<b>Знания</b>	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

				формированию и использованию ресурсов предприятия
<b>Умения</b>	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 технологического процесса	Хорошо умеет руководствоваться нормативными документами и при проектировании технических средств и технологических 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
<b>Навыки</b>	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 проектирования технологических

	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

<b>Знания</b>	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
<b>Умения</b>	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

			<p>решений; анализировать параметры технологическог о процесса</p>	<p>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</p>
<b>Навыки</b>	<p>Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией</p>	<p>С существенными ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли</p>	<p>С несущественным и ошибками владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений</p>	<p>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</p>



				обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
--	--	--	--	---

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

<b>Знания</b>	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 формированию и использованию ресурсов предприятия
<b>Умения</b>	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 технологического процесса	Хорошо умеет руководствоваться нормативными документами и при проектировании технических средств и технологических 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
<b>Навыки</b>	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

<b>Знания</b>	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 процессов
---------------	---	--	---	--

		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
<b>Умения</b>	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 эффективность принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
<b>Навыки</b>	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
--	--	--	--	---

### 7.3. Типовые контрольные задания

#### Вопросы дискуссии по теме 1

#### «Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания»

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

17. Что такое технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение?
18. Как осуществляют проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях?
19. Как осуществляют проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания?
20. Как осуществляют проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях?
21. Из чего состоит проект?
22. Общую потребность города в предприятиях общественного питания определяют в соответствии с нормативами развития сети общедоступных предприятий общественного питания на какое количество жителей?
23. Диетические столовые при промпредприятиях проектируют с каким числом мест?
24. Как определяют: потребность в предприятиях общественного питания городского значения?
25. Какие части включает в себя пояснительная записка?
26. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
27. Что подлежит согласованию, экспертизе и утверждению?
28. Что представляет собой проектная документация?
29. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
30. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?
31. Какое ответственное лицо назначается по каждому проектируемому предприятию?
32. Какие сведения приводят в задании на проектирование, когда его составляют?
33. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
34. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
35. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах?
36. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий общественного питания?
37. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
38. Какие предприятия общественного питания размещают при гостиницах?
39. Из каких документов состоит проект?
40. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
41. Общую потребность в сети общедоступных предприятий общественного

питания определяют на какой период?

42. Как определяют вместимость предприятий общественного питания, размещаемых в высших учебных заведениях?

43. Из каких разделов состоит пояснительная записка?

#### **Критерии оценки дискуссии:**

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, демонстрации клинического врачебного мышления, ответа на все дополнительные вопросы, с приведением примеров.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, неполной демонстрации клинического врачебного мышления, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, клиническим врачебным мышлением, затруднительные ответы на дополнительные вопросы, за отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине, клиническим врачебным мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе

#### **Вопросы дискуссии по теме 2 «Технологические расчеты»**

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 гастроемкости 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?
23. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
24. Как осуществляют расчет и подбор механического оборудования?
25. Как осуществляют расчет и подбор пекарных шкафов?
26. Как осуществляют расчет и подбор котлов для варки бульонов?
27. Как осуществляют расчет и подбор жарочных шкафов?
28. Как осуществляют расчет и подбор котлов для супов, набухающих, ненабухающих продуктов, при тушении?
29. Как осуществляют расчет и подбор специализированной аппаратуры?
30. Как осуществляют расчет и подбор котлов для варки сладких блюд, горячих напитков. Определение времени полного рабочего цикла котла, график работы пищеvarочных котлов, коэффициент их использования?
31. Как осуществляют расчет и подбор пароварочных аппаратов?
32. Как осуществляют расчет и подбор мясорубок?
33. Как осуществляют расчет и подбор торговых автоматов?
34. Как осуществляют расчет и подбор сковород электрических?
35. Как осуществляют расчет и подбор столов производственных?
36. Как осуществляют расчет и подбор фритюрниц?
37. Как осуществляют расчет и подбор ванн моечных?
38. Как осуществляют расчет и подбор тестомесильных и взбивальных машин?
39. Как осуществляют расчет и подбор раздаточного оборудования?
40. Как осуществляют расчет и подбор плит электрических?
41. Как осуществляют расчет площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием?
42. Как осуществляют расчет и подбор холодильного оборудования?
43. Как осуществляют расчет площадей помещений по нормативным данным?
44. Как осуществляют расчет и подбор посудомоечных машин?
45. Как определяется уровень прогрессивности технологии доготовочных предприятий?
46. Как осуществляют расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования?
47. Как определяется уровень прогрессивности технологии заготовочных предприятий?
48. Как определяется уровень технической оснащенности?
49. Как осуществляют расчет и подбор котлов для варки бульонов?

50. Как определяется уровень технического совершенства?

51. Что такое монтажная привязка оборудования?

### **Критерии оценки дискуссии:**

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, демонстрации клинического врачебного мышления, ответа на все дополнительные вопросы, с приведением примеров.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, неполной демонстрации клинического врачебного мышления, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, клиническим врачебным мышлением, затруднительные ответы на дополнительные вопросы, за отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине, клиническим врачебным мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

### **Вопросы дискуссии по теме 3 «Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением»**

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?

16. Что представляют собой планировочные решения служебных помещений?

17. Что представляют собой планировочные решения холодного цеха?

18. Что представляют собой планировочные решения бытовых помещений?
19. В чем заключаются основные принципы проектирования производственных помещений?
20. Что представляют собой планировочные решения технических помещений?
21. Что представляют собой планировочные решения моечной кухонной посуды, полуфабрикатной тары?
22. Что представляют собой планировочные решения подсобных помещений?
23. Что представляют собой планировочные решения хлебoreзки и раздаточной?
24. Как осуществляют планировочные решения кондитерского цеха?
25. В чем заключаются общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания?
26. Что представляют собой планировочные решения помещений персонала?
27. В чем заключаются объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания?
28. В чем особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения?
29. Что представляют собой планировочные решения залов?
30. В чем заключаются реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания?

#### **Критерии оценки дискуссии:**

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, демонстрации клинического врачебного мышления, ответа на все дополнительные вопросы, с приведением примеров.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, неполной демонстрации клинического врачебного мышления, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, клиническим врачебным мышлением, затруднительные ответы на дополнительные вопросы, за отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине, клиническим врачебным мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

## Тесты к дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Из каких документов в целом состоит проект?
  - а) из 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
  - г) 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
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, сервисная
- 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 течение 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) 36 человек

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 рецептов 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 500 кг продукта, если срок его хранения сутки, удельная нагрузка на единицу площади 100 кг/м<sup>2</sup>

- а) 7 м<sup>2</sup>
- б) 6 м<sup>2</sup>
- в) 10 м<sup>2</sup>
- г) 5 м<sup>2</sup>

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 заготовочного 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 выработке 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

61. Найти требуемый объем холодильного шкафа для хранения 640 кг мясных полуфабрикатов, плотность мяса 0,8 кг/дм<sup>3</sup>, коэффициент, учитывающий массу тары равен 0,8

- а) 1000 дм<sup>3</sup>
- б) 1600 дм<sup>3</sup>
- в) 2000 дм<sup>3</sup>
- г) 3000 дм<sup>3</sup>

62. Найти требуемую вместимость холодильного шкафа для хранения 800 кг сырья при коэффициенте, учитывающем массу тары 0,8

- а) 300 кг
- б) 800 кг
- в) 1000 кг
- г) 2000 кг

63. Вместимость пищеварочных котлов для варки набухающих продуктов определяют по формуле

- а)  $v = v_{\text{продукта}} + v_{\text{воды}}$
- б)  $v = v_{\text{продукта}}$
- в)  $v = 1,15 v_{\text{продукта}}$

64. Найдите требуемый объем посуды для тушения 20 кг мяса, плотность мяса 0,8 кг/дм<sup>3</sup>

- а) 30 дм<sup>3</sup>
- б) 25 дм<sup>3</sup>
- в) 50 дм<sup>3</sup>
- г) 15 дм<sup>3</sup>

65. Найдите вместимость котла для варки 100 порций компота, если объем одной порции 0,2 дм<sup>3</sup>

- а) 20 дм<sup>3</sup>
- б) 15 дм<sup>3</sup>
- в) 25 дм<sup>3</sup>
- г) 10 дм<sup>3</sup>

66. Определите вместимость пищеварочных котлов для варки 100 кг картофеля, плотность картофеля  $0,65 \text{ кг} / \text{дм}^3$

- а)  $200 \text{ дм}^3$
- б)  $150 \text{ дм}^3$
- в)  $176 \text{ дм}^3$
- г)  $250 \text{ дм}^3$

67. Определите вместимость пищеварочного котла для варки 200 порций супа, выход блюда 250 мл

- а)  $30 \text{ дм}^3$
- б)  $100 \text{ дм}^3$
- в)  $20 \text{ дм}^3$
- г)  $50 \text{ дм}^3$

68. Сколько требуется воды для варки костного бульона, если известно, что масса костей составляет 10 кг, а норма воды на 1 кг продукта  $1,25 \text{ дм}^3 / \text{кг}$ ?

- а)  $150 \text{ дм}^3$
- б)  $125 \text{ дм}^3$
- в)  $200 \text{ дм}^3$
- г)  $50 \text{ дм}^3$

69. Найдите объем промежутков, если плотность продукта  $0,55 \text{ кг} / \text{дм}^3$ , а объем продукта составляет  $10 \text{ дм}^3$

- а)  $10 \text{ дм}^3$
- б)  $5 \text{ дм}^3$
- в)  $4,5 \text{ дм}^3$
- г)  $\text{дм}^3$

70. Определите вместимость котла для варки 100 порций какао, выход одной порции 200 мл

- а) 10 л
- б) 6 л
- в) 8 л
- г) 12 л

71. Найдите коэффициент использования котлов, если время полного оборота котла составляет 4 часа, а время работы цеха 8 часов

- а) 0,3
- б) 0,5
- в) 0,8
- г) 1,0

72. Расчетную площадь пода чаши сковороды для жарки штучных изделий определяют по формуле:

а)  $F_p = G / b_{фр}$

б)  $F_p = n f / \varphi$

73. Определить обрачиваемость площади пода сковороды за 2 часа цикла тепловой обработки при продолжительности расчетного периода 4 часа

а) 1,5 раза

б) 4 раза

в) 3 раза

г) 2 раза

74. Найти общую площадь пода чаши сковороды при расчетной равной 0,37 м<sup>2</sup>

а) 0,4 м<sup>2</sup>

б) 0,45 м<sup>2</sup>

в) 0,3 м<sup>2</sup>

г) 0,25 м<sup>2</sup>

75. Сколько потребуется фритюрниц с вместимостью чаши 20 дм<sup>3</sup>, если объем обжариваемого продукта составляет 20 дм<sup>3</sup>, обрачиваемость фритюрницы за час максимальной загрузки составляет 2 раза, объем жира 40 дм<sup>3</sup>

а) 1 фритюрница

б) 2 фритюрницы

в) 3 фритюрницы

76. Определите площадь жарочной поверхности плиты, которую занимает наплитный котел площадью 0,20 м<sup>2</sup>. продолжительность тепловой обработки 30 минут

а) 0,1 м<sup>2</sup>

б) 0,2 м<sup>2</sup>

в) 0,3 м<sup>2</sup>

г) 0,15 м<sup>2</sup>

77. Найдите общую площадь жарочной поверхности плиты, если расчетная площадь составляет 0,17 м<sup>2</sup>

а) 0,23 м<sup>2</sup>

б) 0,18 м<sup>2</sup>

в) 0,15 м<sup>2</sup>

г) 0,4 м<sup>2</sup>

78. За сколько часов выпекается 80 кг изделий при использовании пекарского шкафа производительностью 40 кг за час ?
- 1,5 часа
  - 4 часа
  - 5 часов
  - 2 часа
79. Сколько потребуется деж для замеса теста, если общее время занятости дежи составляет 5 часов, продолжительность работы цеха 8 часов?
- 1 дежа
  - 5 деж
  - 4 дежи
  - 10 деж
80. Какой производительности требуется кипяtilьник . если в час максимальной загрузки зала реализуется 100 порций чая?
- 40 дм<sup>3</sup>
  - 10 дм<sup>3</sup>
  - 60 дм<sup>3</sup>
  - 20 дм<sup>3</sup>
81. Определите общую длину производственных столов для 10 производственных работников при средней длины стола на 1-го работника 1,25м
- 10м
  - 12м
  - 12,5м
  - 15м
82. Сколько потребуется производственных столов, если требуемая общая длина столов составляет 14м, а длина принятых столов равна 1,4м?
- 10 столов
  - 30 столов
  - 20 столов
  - 15 столов
83. Определите по какой формуле рассчитывают объем ванны для промывания продуктов
- $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{жира}} / \varphi$
  - $V = 1,15 V_{\text{прод.}}$
  - $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}}$
  - $V = G (1+W) / K_{\text{фр}}$



84. Чему будет равна общая площадь горячего цеха при полезной равной  $30\text{м}^2$  и коэффициенте ее использования 0,3?

- а)  $100\text{м}^2$
- б)  $78\text{м}^2$
- в)  $90\text{м}^2$
- г)  $115\text{м}^2$

85. Определите фактический коэффициент использования площади холодного цеха при общей площади равной  $12\text{м}^2$ , компоновочной –  $10\text{м}^2$

- а) 2,0
- б) 1,2
- в) 3,0
- г) 2,7

86. Определите площадь торгового зала ресторана на 100 посадочных мест при норме площади на одного человека  $1,8\text{м}^2$

- а)  $200\text{м}^2$
- б)  $150\text{м}^2$
- в)  $240\text{м}^2$
- г)  $180\text{м}^2$

87. Какое оборудование называют вспомогательным?

- а) жарочный шкаф, печь, сковорода
- б) холодильный шкаф, холодильная камера, низкотемпературная камера
- в) привод универсальный, хлеборезательная машина, овощерезка
- г) стол производственный, ванна моечная, стеллаж, подтоварник

88. Найдите длину фронта раздачи в горячем цехе кафе на 100 мест с обслуживанием официантами при норме длины раздачи на одно место в зале для горячих цехов 0,03

- а) 5м
- б) 3м
- в) 2м
- г) 6м

89. Для каких целей строят график работы пищеварочных котлов?

- а) находят оптимальное число котлов
- б) определяют время полного оборота котла
- в) определяют режим работы котлов

90. По каким параметрам рассчитывают полезный объем холодильного шкафа?

- а) по срокам хранения
- б) по продолжительности работы основной смены
- в) по оборачиваемости шкафа за основную смену
- г) по массе и объемной плотности продукта

91. В каких случаях при расчете механического оборудования определяют требуемую производительность?

- а) при расчете расхода на электроэнергию
- б) если промышленностью выпускается оборудование различной производительности
- в) для расчетов условного коэффициента использования машины
- г) для определения фактического времени работы машины

92. От каких показателей зависит число раздатчиков?

- а) от производительности линии раздачи
- б) от вместимости зала
- в) от количества блюд, реализуемых в час максимальной загрузки зала и нормы времени на отпуск одного блюда
- г) от численности работников производства

93. По каким нормативам рассчитывают численность работников производства?

- а) по коэффициенту трудоемкости и норме выработки на одного работника за рабочий день нормальной продолжительности
- б) по количеству блюд в час максимальной загрузки зала
- в) по количеству посетителей за день
- г) по вместимости зала

94. В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?

- а) для подбора оборудования по часу максимальной загрузки
- б) для определения количества посетителей
- в) для расчетов фактического времени работы машины
- г) для определения цикла тепловой обработки

95. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений?

- а) расчет площади помещений по нормативным данным
- б) расчет площади помещений по количеству продуктов
- в) расчет площади помещений по количеству оборудования
- г) расчет площади помещений по нагрузке на  $1\text{ м}^2$  грузовой площади, по нормативным данным, по площади занимаемой оборудованием

96. По каким показателям может быть произведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?

- а) по вместимости зала
- б) по количеству работников производства
- в) по численности питающихся, количеству блюд, нормам сырья и полуфабрикатов
- г) по производительности оборудования

97. Что характеризует коэффициент потребления блюд?

- а) указывает оборачиваемость места
- б) указывает количество потребителей в час на предприятии
- в) указывает на вместимость зала
- г) указывает, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека на предприятии данного типа

98. Какие охлаждаемые камеры входят в состав складских помещений?

- а) кладовые тары
- б) охлаждаемые камеры для хранения молочно-жировой продукции
- в) кладовые для хранения инвентаря
- г) охлаждаемые камеры для хранения скоропортящейся продукции.

99. Ширина прохода от раздаточной линии самообслуживания со стороны торгового зала равна:

- а) 1 м
- б) 1,5 м
- в) 0,7-0,9 м
- г) 0,8-1,0 м

100. Перечень оборудования, изображенного на чертеже, указывается в:

- а) экспликации
- б) нумерации
- в) спецификации
- г) таблице с названием оборудования
- д) таблице с номером и массой оборудования
- е) таблице с номером и количеством единиц оборудования

**Критерии оценки тестовых заданий с помощью коэффициента усвоения К:**

$$K = A / P,$$

где А - число правильных ответов в тесте

Р - общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9 - 1	«5»
0,8 – 0,89	«4»
0,7 - 0,89	«3»
<0,7	«2»

### Типовые задачи по теме 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 объём котла для варки бульона на 300 порций борща Украинского
8. Рассчитать мясорубку для приготовления котлетной массы на 160 порций котлет домашних
9. Определить объём 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 зраз рубленых.
16. Определить объём котла для варки 200 порций макарон отварных
17. Определить площадь пода чаши сковороды для жарки 100 кг картофеля
18. Определить объём 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 омлета натурального и 60 порций сырников
21. Рассчитать площадь пода сковороды для жарки 200 шницелей
22. Определить объём 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 зраз 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 омлета 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

## **Вопросы на разделы**

### **Раздел 1**

1. Организация проектирования.
2. Типовое и индивидуальное проектирование
3. Состав и содержание проекта
4. Система автоматизации проектирования
5. Основные положения проектирования предприятий общественного питания
6. Функциональная структура заготовочных предприятий общественного питания
7. Функциональная структура доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом
8. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение
9. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания
10. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях
11. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях.
12. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах
13. Проектирование заготовочных предприятий

## **Раздел 2**

1. Основные сведения о производственной программе
2. Определение числа потребителей
3. Определение количества блюд
4. Расчетного меню со свободным выбором блюд
5. Расчетного меню скомпонованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона
6. Расчетное диетическое меню, банкетное меню, ассортимент продукции для магазина кулинарии
7. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов
8. Расчет площадей складских помещений
9. Производственная программа и режим работы цеха
10. Расчет численности работников производства и зала
11. Расчет и подбор механического оборудования.
12. Расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования
13. Расчет и подбор холодильного оборудования
14. Пищеварочные котлы
15. Сковороды, фритюрницы, плиты
16. Пекарные, жарочные шкафы, конвектоматы, пароконвектоматы
17. Специализированная аппаратура, пароварочные аппараты, торговые автоматы
18. Вспомогательное (нейтральное) оборудование
19. Раздаточное оборудование

20. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений
21. Оценка технического уровня проектируемого предприятия
22. Функциональные группы помещений
23. Планировочные решения складских помещений
24. Основные принципы проектирования производственных помещений
25. Планировочные решения мясного цеха
26. Планировочные решения птицегольевого цеха
27. Планировочные решения рыбного цеха
28. Планировочные решения овощного цеха
29. Планировочные решения доготовочного цеха и цеха обработки зелени
30. Планировочные решения кулинарного цеха
31. Планировочные решения кондитерского цеха
32. Планировочные решения помещения для мучных изделий, цеха по производству пиццы
33. Планировочные решения горячего и холодного цеха
34. Планировочные решения моечных столовой и кухонной посуды, моечной полуфабрикатной тары
35. Планировочные решения хлебобрезки, раздаточной, помещений персонала
36. Монтажная привязка оборудования
37. Планировочные решения торговых залов
38. Планировочные решения барной стойки и буфетов
39. Планировочные решения магазина кулинарии
40. Планировочные решения вестибюля
41. Планировочные решения служебных, бытовых помещений
42. Планировочные решения технических помещений
43. Планировочные решения подсобных помещений
44. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания
45. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания
46. Планировочные схемы заготовочных и доготовочных предприятий
47. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
товароведения, технологии  
продуктов и общественного питания  
\_\_\_\_\_ М.М. Салманов

### Вопросы к экзамену

1. Что такое проектирование?
2. Техничко-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 скомплектованного.
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,



- дготовки 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 подвесного 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

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине 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 обучающимся.

### **Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования**

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

### **Критерии оценки знаний студента 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 основными 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 ответов на экзамене**

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах физиологии питания;

2) умело применяет теоретические знания по физиологии питания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования в физиологии питания, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу по физиологии питания;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по физиологии питания в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,**

**необходимой для освоения дисциплины**

**а) Основная литература:**

1. Шленская Т.В., Шабурова Г.В., Курочкин А.А., Петросова Е.В. Проектирование предприятий общественного питания. - Спб: Троицкий мост, 2011 - 288 с.

2. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник / Т.Т., Никуленкова, Г.М. Ястина. - М.: Колос, 2008 - 247 с.

3. Ястина, Г. М.

Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD [Текст] : учебник. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с. : ил. .

4. Васюкова А.Т.

Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : практикум. - Москва : Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2012. - 144 с.

**б) дополнительная литература:**

1. Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели принт, 2011 - 656 с

2. Могильный М.П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы). – М.: Дели принт., 2011 - 384 с

3. Общественное питание. Справочник руководителя. Новые документы. Дополнения. Выпуск 1, Колл. составителей М.: «Издательский дом» Экономические новости, 2008. - 224 с

4. Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: в 2 т. / Под общей редакцией проф. А. С. Ратушного. - М.: Мир, Колос С, 2007. - 760 с.

5. Панова, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л. А. Панова. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009. – 320 с.

6. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1324-03 : утв. Минздравом России 21.05.2003; дата введ. 25.06.2003. – М. : Минздрав РФ, 2003. – 33 с.

7. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Минздравом России 14.11.2001; дата введ. 01.09.2002. – М. : Минздрав РФ, 2002. – 180 с.

8. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,

изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.6.1079-01: утв. Минздравом России 08.11.2001; дата введ. 01.02.2002. – М. : Информационно-издательский центр Минздрава России, 2002. – 64 с.

9. ГОСТ Р 50935-2007. Общественное питание. Требования кт обслуживающему персоналу. – Введ. 2010–01–01. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.

10. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст]. – Введ. 2009–01–01. – М.: Стандартинформ, 2008. – 12 с.

11.Рекомендации по проектированию новых, реконструкции, техническому перевооружению действующих предприятий общественного питания в городских и сельских поселениях.- М.: Центросоюз, 1992-54с.

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. .Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. . Мультимедийный учебный комплекс «САПР ».
8. Компьютерная программа по расчёту пищевой ценности блюд «Технолог», автоматизированная справочная система ХЛЕБОПЁК»- оборудование предприятий общественного питания, программа автоматизации инженерно - графических работ AutoCAD, программа векторной графики CorelDRAW14.
9. . Программные продукты: «Управление рестораном, ред. 2 ПРОФ», «Общепит 8», «Бухгалтерия 8 ПРОФ».
10. Презентации лекций по модулям дисциплины.

### **базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

Системные поисковые службы: Rambler. ru, Google. ru, Yandex. ru, Nigma. ru, Ashort. ru, Gigablast.com и др.

Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства. <http://www.horeca.ru/>

Всероссийский портал “Restorante” Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания. <http://www.restorante.com.ru/>

Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания. <http://restcon.ru/>

Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания. <http://restorus.com/>

### Технические альбомы и каталоги

1. Каталог оборудования. - М.: Фирма «Сухаревка», 2012.- 50с
3. Каталог оборудования.-М.: Фирма «Русский проект», 2012.-12с.
- 4.Каталог оборудования.-М.:Фирма«Торговый дизайн»,2010.-135с.
- 5.Технологический каталог торгово-технологического оборудования:

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика;	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.

	Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.			
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

### **Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).**

**Лекция** является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами

основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее

целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы.

По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.



После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

**Доклад** – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте

главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

### **Методические рекомендации по подготовке к экзамену**

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые

системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение  
(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для  
осуществления образовательного процесса**

Для проведения лекционных и практических занятий используются специализированная аудитория – кабинет проектирования. Кабинет оснащен компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями, нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, аудиовизуальной техникой для презентаций, плакатами и наглядными пособиями. В таблице представлен перечень материально-технического обеспечения кабинета проектирования по дисциплине.

**Таблица. Рекомендуемое материально-техническое обеспечение кабинета проектирования по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

<b>№ п/п</b>	<b>Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины</b>
1	Персональные компьютеры
2	Сканер
3	Широкоформатный принтер
4	Аудиовизуальная техника: проектор, цифровой фотоаппарат, электронная видеокамера
5	Проекционный экран
6	ЖК экран
7	Лазерная указка

8	Оборудование для ручного выполнения чертежей: чертёжные доски, кульманы
9	Планшеты с нормативной документацией и типовыми решениями предприятий общественного питания различных типов
10	Каталоги и альбомы планировочных решений предприятий общественного питания
11	Каталоги перспективных видов оборудования на бумажных и электронных носителях
12	Комплекты рабочих чертежей предприятий питания, выполненные специализированными проектными бюро и фирмами на бумажных и электронных носителях
13	Программное и коммуникативное обеспечение
14	Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

### **13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- /экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

#### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

*Первый проректор*

\_\_\_\_\_ М.Д.Мукаилов

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г..

В программу дисциплины (модуля) «Проектирование предприятий  
общественного питания»  
по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация  
общественного питания» вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М.. / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

# Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]