МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ВСГУТУ)

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____ С.Н.Сахаровский
«25» _____ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ОП.11 «Основы проектирования предприятий общественного питания»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ 2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) «Основы проектирования предприятий общественного питания» разработан на кафедре «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ и является частью ППССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. №384.

Составители:

Цырендоржиева С.В.

Учебно-методический комплекс дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» рассмотрен, обсужден и одобрен на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол от «25» апреля 2018 г.№ 1

Заведующий кафедрой Халиманова И.В.

Содержание

1	Аннотация к дисциплине	4
2	Рабочая программа дисциплины	6
3	Фонд оценочных средств	19
4	Методические указания для студентов	52

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Технологический колледж

Учебно-методический комплекс дисциплины ОП.11 «Основы проектирования предприятий общественного питания» для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Аннотация

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в профессиональный цикл учебного плана ППССЗ, реализуется на 3-ом и 4-ом году обучения 6 и 7 семестр.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью курса «Основы проектирования предприятий общественного питания» является приобретение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющих разрабатывать проектную документацию и выполнять технологические расчеты на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания, а также осуществлять планировку и оснащение рабочих мест и предприятия в целом.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1.; ПК 1.2; ПК 1.3.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5. (ФГОС СПО № 384 от 22.04.2014 г. пп 5, 6).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь:**

-перечислять типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции;

-выбирать направления реконструкции предприятий общественного питания;

-применять нормативную документацию, регламентирующую строительство предприятий общественного питания;

-классифицировать предприятия общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства;

-анализировать требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий;

-оценивать общие требования к предприятиям общественного питания;

-формулировать подразделения предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности;

-описывать схемы организации технологических процессов в цехах;

-рассказывать требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях;

-сопоставлять объемно-планировочное решение предприятия (функциональное назначение предприятия, конструктивное решение здания, градостроительные и природно-климатические факторы, архитектурно-художественные задачи, технические и экономические требования);

-систематизировать производственные помещения (мясной цех, птице-гольевой цех, рыбный цех, овощной цех, кулинарный цех, кондитерский цех, помещения для мучных изделий, доготовочный цех, горячий и холодный цехи, моечная столовой посуды, сервизные, помещение для резки хлеба, помещение персонала, раздаточная);

-обобщать требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях;

-выполнять планировочное решение предприятия общественного питания.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **знать:**

-составление расчетного меню (меню со свободным выбором блюд, меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона, диетическое меню, банкетное меню);

-технологический расчет и подбор механического, холодильного, теплового, вспомогательного и раздаточного оборудования;

-расчет числа потребителей и количества блюд;

- расчет расхода сырья по меню;

-расчет численности работников производства и зала по нормам времени, нормам выработки;

-сопоставлять графики выхода на работу работников производства и зала;

-расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических;

-состав помещений, технологические требования к проектированию;

-монтажную привязку оборудования.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*	
	Семестр 6	*Семестр 7*
Максимальная учебная нагрузка	*67*	*154*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*45*	*102*
в том числе:		
лекции	*30*	*34*
практические занятия	*15*	*34*
курсовой проект		*34*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*22*	*51*
в том числе:		
Консультации		*1*
Промежуточная аттестация	*Д31*	*Д32*

Содержание дисциплины: общие положения проектирования предприятий общественного питания; основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания; технологические расчеты; планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением; объемно-планировочные решения предприятий общественного питания; система автоматизации проектирования.

4. Список авторов учебно-методического комплекса

Цырендоржиева С.В., доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ВСГУТУ)

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____С.Н.Сахаровский
«___»_____ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ОП.11 «Основы проектирования предприятий общественного питания»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ 2018

Содержание

1	Паспорт рабочей программы дисциплины	8
2	Структура и содержание дисциплины	11
3	Самостоятельная работа обучающихся	15
4	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	16
5	Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
6	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Основы проектирования предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» от 22 апреля 2014 г. № 384.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина ОП.11 «Основы проектирования предприятий общественного питания» входит в вариативную часть профессионального цикла учебного плана специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Компетенции, формируемые в результате освоения содержания дисциплины ОП.11 «Основы проектирования предприятий общественного питания» необходимы для успешного изучения следующих дисциплин учебного плана:

-ОП.15 «Моделирование производственной деятельности на предприятиях общественного питания»;

-ОП.16 «Калькуляция и учет в общественном питании»;

-ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

-ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»;

-ПМ.03 «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»;

-ПМ.04 «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;

-ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»;

-ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

1.3. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью курса «Основы проектирования предприятий общественного питания» является приобретение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющих разрабатывать проектную документацию и выполнять технологические расчеты на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания, а также осуществлять планировку и оснащение рабочих мест и предприятия в целом.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь**:

-перечислять типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции;

-выбирать направления реконструкции предприятий общественного питания;

-применять нормативную документацию, регламентирующую строительство предприятий общественного питания;

-классифицировать предприятия общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства;

-анализировать требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий;

-оценивать общие требования к предприятиям общественного питания;

-формулировать подразделения предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности;

-описывать схемы организации технологических процессов в цехах;

-рассказывать требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях;

-сопоставлять объемно-планировочное решение предприятия (функциональное назначение предприятия, конструктивное решение здания, градостроительные и природно-климатические факторы, архитектурно-художественные задачи, технические и экономические требования);

-систематизировать производственные помещения (мясной цех, птице-гольевой цех, рыбный цех, овощной цех, кулинарный цех, кондитерский цех, помещения для мучных изделий, доготовочный цех, горячий и холодный цехи, моечная столовой посуды, сервизные, помещение для резки хлеба, помещение персонала, раздаточная);

-обобщать требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях;

-выполнять планировочное решение предприятия общественного питания.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **знать**:

-составление расчетного меню (меню со свободным выбором блюд, меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона, диетическое меню, банкетное меню);

-технологический расчет и подбор механического, холодильного, теплового, вспомогательного и раздаточного оборудования;

-расчет числа потребителей и количества блюд;

- расчет расхода сырья по меню;

-расчет численности работников производства и зала по нормам времени, нормам выработки;

-сопоставлять графики выхода на работу работников производства и зала;

-расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических;

-состав помещений, технологические требования к проектированию;

-монтажную привязку оборудования.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение дисциплины направлено на формирование и развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Распределение учебного времени дисциплины

Распределение учебного времени выполнено в виде выписки из УП. В таблице 1 представлена информация по каждой форме обучения о распределении общей трудоемкости обучения в часах по семестрам, видов и объемов учебной работы в часах (лекции (Л)), практические занятия (Пр), о распределении форм СРС – самостоятельной работы студентов, расчетно-графические работы (РГР), контрольные (КР) и другие работы), а также форм ПА – промежуточной аттестации студентов по дисциплине(экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ), зачет (З), другие формы контроля):

Таблица 1 – Распределение учебного времени дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания»

Форма обу-чения	Семестр и его продол-житель-ность (нед.)	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ								
		Макси-мальная нагрузка (час)	В том числе						Форм СРС	Форм ПА – аттес-тация
			На аудиторные занятия (час)			на СРС (час)	Кур-совой проект (час)	Кон-суль-та-ции (час)		
			Всего (час)	В том числе						
				Л (час)	Пр (час)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
очная	3 курс, 6 семестр 15 нед	67	45	30	15	22			СРС 1-СРС 4 ТЗ 1-ТЗ 4	ДЗ 1 (контр. опрос)
	4 курс, 7 семестр 17 нед	154	102	34	34	51	34	1	СРС 5 СРС 6 ТЗ 5, ТЗ 6	ДЗ 2 (итого-вый тест)
Итого		**221**	**147**	**64**	**49**	**73**	**34**	**1**		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 2 – Тематический план и содержание дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
	Курс 3, семестр 6			
1	2		3	4
Модуль 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	***Содержание учебного материала:***		***12***	*1*
	Тема 1	Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации (СНиП, ВНТП и др.).	*2*	
	Тема 2	Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.	*2*	
	Тема 3	Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.	*4*	
	Тема 4	Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).	*2*	
	Практические занятия - Пр1		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***5***	
	1	Подготовка к практическим занятиям	*1*	
	2	СРС 1	*3*	
	3	Подготовка к тестовому заданию ТЗ 1	*1*	
Модуль 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технологические расчеты	***Содержание учебного материала:***		***2***	*2*
	Тема 5	Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.	*2*	
	Содержание учебного материала:		***8***	
	Тема 6	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания.	*8*	
	Практические занятия – Пр2		***4***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***7***	
	1	Подготовка к практическим занятиям	*1*	
	2	СРС 2	*5*	
	3	Подготовка к тестовому заданию ТЗ 2	*1*	
	Содержание учебного материала:		***6***	
	Тема 7	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов, складских помещений.	*6*	
	Практические занятия – Пр3		***6***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***6***	
	1	Подготовка к практическим занятиям	*1*	
	2	СРС 3	*4*	
	3	Подготовка к тестовому заданию ТЗ 3	*1*	
	Содержание учебного материала:		***4***	
	Тема 8	Расчет численности работников производства и зала.	*4*	
	Практические занятия – Пр4		***3***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***4***	
	1	Подготовка к практическим занятиям	*1*	
	2	СРС 4	*2*	
	3	Подготовка к тестовому заданию ТЗ 4	*1*	
		Итого (4 семестр): *Лекций* *Практических занятий* *СРС*	 *30* *15* *22*	

1	2		3	4
Курс 4, семестр 7				
	Содержание учебного материала:		***14***	*2*
	Тема 9	Технологический расчет и побор механического, холодильного, теплового, вспомогательного и раздаточного оборудования.	*14*	
	Практические занятия – Пр5, Пр6		***18***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***3***	
	1	Подготовка к практическим занятиям	*2*	
	2	Подготовка к тестовому заданию ТЗ 5	*1*	
	Содержание учебного материала:		***8***	
	Тема 10	Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Определение общей площади предприятия питания.	*8*	
	Практические занятия – Пр7		***6***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***17***	
	1	Подготовка к практическим занятиям	*2*	
	2	СРС 5	*15*	
Модуль 3. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания	***Содержание учебного материала:***		***6***	*2*
	Тема 11	Состав помещений, технологические требования к проектированию. Схемы организации технологических процессов в цехах.	*6*	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***2***	
	1	Подготовка к тестовому заданию ТЗ 6	*2*	
	Содержание учебного материала:		***6***	
	Тема 12	Требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений.	*6*	
	Практические занятия – Пр8		***10***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***29***	
	1	Подготовка к практическим занятиям	*1*	
	2	СРС 6	*28*	
Консультация				***1***
Курсовой проект				***34***
			Итого (5 семестр):	
			Лекций	*34*
			Практических занятий	*34*
			СРС	*51*
			Всего:	***221***
			Теоретического обучения	***147***
			Лекций	***98***
			Практических занятий	***49***
			Самостоятельной работы	***73***
			Консультация	***1***

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.3 Практические занятия

В ходе практических работ, как одной из форм получения систематических учебных занятий, обучающиеся приобретают необходимые умения и практический опыт по тому или иному разделу дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания».

Общие цели практического занятия сводятся к закреплению теоретических знаний, формированию умений и практического опыта, необходимых для осуществления своей профессиональной деятельности и составляющих квалификационные требования к квалифицированному рабочему в области общественного питания.

Основными задачами практических работ являются:

- формирование практических знаний и умений по дисциплине;
- приближение учебного процесса к реальным условиям работы;
- развитие инициативы и самостоятельности обучающихся во время выполнения ими практических занятий.

В процессе выполнения практических работ у обучающихся также развиваются и формируются необходимые умения и практический опыт.

Перечень практических работ соответствует тематическому плану и содержанию рабочей программы дисциплины. В методических указаниях представлены 8 практических работ (Пр1-Пр8) по соответствующим разделам рабочей программы.

№	Наименование практического занятия	Количество часов
курс 3 семестр 6		
Пр1	Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия. Расчет мощности и обоснование предприятия. Обоснование места привязки проекта предприятия	2
Пр2	Составление производственной программы предприятия общественного питания	4
Пр3	Расчет сырья по меню. Расчет складских помещений	6
Пр4	Расчет численности работников производства и зала	3
	Итого	15
курс 4 семестр 7		
Пр5	Расчет производственных цехов	12
Пр6	Расчет вспомогательной группы помещений	6
Пр7	Расчет помещений для посетителей, административно-бытовых помещений	6
Пр8	Компоновка предприятия	10
	Итого	34

Каждая работа содержит тему и цель практической работы, пошаговую инструкцию и задания для выполнения практической работы, которые четко отражают приобретение необходимых умений и практического опыта согласно требованиям ФГОС 3+.

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это планируемая учебная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине включает:

- подготовку к аудиторным занятиям: проработка пройденного учебного материала по конспектам, составленным по материалам учебной и научной литературы, которая рекомендуется преподавателем; изучение учебного материала, рассмотренного на аудиторных занятиях и требующего самостоятельной проработки, а также составление конспектов – схем графическим методом текста нормативных документов;
- выполнение индивидуальных самостоятельных творческих работ и заданий.

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Технологическая карта СРС

Номер раздела и темы дисциплины	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС	Объем часов на СРС	Сроки выпния	Рекомендуемые УММ	Форма контроля СРС
1	2	3	4	5	6
Курс 3 семестр 6	СРС 1 – Изучение Гост 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Графическим методом представить конспект – схему текста документа	3	3нед.	[11]	Графическая конспект – схема проверка наличия
	СРС 2 – Разработка производственной программы для предприятия общественного питания	5	7 нед.	[1-3, 7,8]	Самооценка, защита
	СРС 3 – Составление сводной продуктовой ведомости	4	9 нед.	[1-4]	Самооценка, защита
	СРС 4 – Составление графиков выхода на работу производственного и обслуживающего персонала	2	11 нед.	[1-4]	Самооценка, защита
	Подготовка к практическим занятиям Пр1-Пр4	4	3 нед.-15 нед.	[2,4]	Самооценка
	Подготовка к тестовым заданиям ТЗ 1-ТЗ 4	4			
	Итого за 6 семестр:	22			
Курс 4 семестр 7	СРС 5 – Составление схемы взаимосвязи основных групп помещений предприятия общественного питания	15	5нед.	[1-3, 7-10]	Самооценка, защита
	СРС 6 – Компоновка помещений в структуре проектируемого предприятия общественного питания	28	10 нед.	[4,5,10]	Самооценка, защита
	Подготовка к практическим занятиям Пр5-Пр8	5	3нед.-15нед.		Самооценка
	Подготовка к тестовым заданиям ТЗ 5, ТЗ 6	3			
	Итого за 57 семестр:	51			
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС					
СРС: подготовка к практическим занятиям			9		
СРС: выполнение индивидуальных заданий (СРС 1-СРС 6)			57		
СРС: подготовка к тестовым заданиям (ТЗ 1- ТЗ 6)			7		
Итого:			73		

4. УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4 – Карта обеспеченности дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» учебно-методическими материалами

Код и наименование направления подготовки	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	
	№№ п/п	Наименование	Всего	На 1 обучающегося, приведенного к очной форме обучения
1	2	3	4	5
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»		**Основная литература**		
	1	Никифорова, Т.А. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Д.А. Куликов, В.Г. Коротков, Оренбургский государственный ун- т, Т.А. Никифорова .- Оренбург : ОГУ, 2012 - 161 с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=204986	1	
	2	Артёмова, Е.Н. Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие для высшего профессионального образования / Н.И. Царёва, Е.Н. Артёмова .- Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2013 .-144 с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=358797	1	
	3	Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания : Учеб.для вузов по спец. "Технология продуктов обществ. питания" / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. - М. : КолосС, 2000. - 216 с.	9	
	4	Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова. - Москва: Дашков и К, 2011. - 144 с.	2	
		Дополнительная литература		
	5	Гоголева, П. А. Методические указания по курсовому проектированию по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» / С. Г. Ханхалдаева, П. А. Гоголева .-М. : ПРОМЕДИА, 2014 .- 19 с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=302079	1	
	6	Никифорова, Т.А. Оборудование для предприятий общественного питания: учеб. пособие / Д.А. Куликов, С.Г. Пономарев, Оренбургский гос. ун- т, Т.А. Никифорова .- Оренбург : ОГУ, 2012 .- 131 с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=204988	1	
	7	Денисов Д. И. Фаст-фуд. Рестораны быстрого обслуживания: энциклопедия / Д.И. Денисов. - М.: Ресторанные ведомости, 2003. - 232 с.	2	
	8	Денисов Д.И. Как открыть кофейню: энциклопедия / Д.И. Денисов. - М. : Ресторанные ведомости, 2003. - 205 с.	2	
	9	Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы: научное издание / Д.В. Солдатенков. - М.: Ресторанные ведомости, 2006. - 140 с.	1	
	10	Профессиональная кухня: Сто готовых проектов/ Ефимов А.Д. Никуленкова Т.Т. Технический каталог. - М. : Ресторанные ведомости, 2005. - 233 с.	10	
	11	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования http://docs.cntd.ru/document/1200107325		
		Периодические издания		
	12	Питание и общество http://old.pressa.ru/izdanie/18901		
	13	Ресторанные ведомости http://mediaguide.ru/?p=media_kit&id=00809		
	14	Ресторановедhttp://restoranoved.ru/		
		Информационные средства		
	15	Электронная библиотека статей по технологии приготовления кулинарной продукции		

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В таблице 5 представлены общеуниверситетские ресурсы и ресурсы колледжа, которые должны быть использованы для полноценного изучения дисциплины.

Таблица 5 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		
№	Наименование	Оборудование
1	Лекционная аудитория	Ноутбук, видеопроектор

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6 – Формы и методы контроля освоения обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** -перечислять типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции; -выбирать направления реконструкции предприятий общественного питания; -применять нормативную документацию, регламентирующую строительство предприятий общественного питания; -классифицировать предприятия общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства; -анализировать требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий; -оценивать общие требования к предприятиям общественного питания; -формулировать подразделения предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности; -описывать схемы организации технологических процессов в цехах; -рассказывать требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях; -сопоставлять объемно-планировочное решение предприятия (функциональное назначение предприятия, конструктивное решение здания, градостроительные и природно-климатические факторы, архитектурно-художественные задачи, технические и экономические требования); -систематизировать производственные помещения (мясной цех, птице-гольевой цех, рыбный цех, овощной цех, кулинарный цех, кондитерский цех, помещения для мучных изделий, доготовочный цех, горячий и холодный цехи, моечная столовой посуды, сервизные, помещение для резки хлеба, помещение персонала, раздаточная); -обобщать требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях; -выполнять планировочное решение предприятия	3 курс семестр 6 Входной контроль Практические занятия Пр1-Пр4 Самостоятельная работа: СРС 1-СРС 4 Дифференцированный зачет 4 курс семестр 7 Практические занятия Пр5 –Пр8 Самостоятельная работа: СРС 5-СРС 6 Экзамен

общественного питания. **В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен знать:** -составление расчетного меню (меню со свободным выбором блюд, меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона, диетическое меню, банкетное меню); -технологический расчет и подбор механического, холодильного, теплового, вспомогательного и раздаточного оборудования; -расчет числа потребителей и количества блюд; - расчет расхода сырья по меню; -расчет численности работников производства и зала по нормам времени, нормам выработки; -сопоставлять графики выхода на работу работников производства и зала; -расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических; -состав помещений, технологические требования к проектированию; -монтажную привязку оборудования.	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ВСГУТУ)

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____С.Н.Сахаровский
«___»_____ 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины ОП.11 «Основы проектирования предприятий общественного питания»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ 2018

Содержание

1	Паспорт фонда оценочных средств	21
2	Задания к контрольным работам с критериями оценивания	22

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Тематическая структура контрольно-измерительных материалов

Для проведения входного и текущего контроля, а также в процессе промежуточной аттестации преподавателем используются контрольно-измерительные материалы, наименование тематик которых представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Тематическая структура КИМ

№	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы
3 курс семестр 6 (ДЗ 1)		
1	Входной контроль	Организация производства на предприятиях общественного питания
Модуль 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания		
2	Тема 1. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации (СНиП, ВНТП и др.).	
3	Тема 2. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.	
4	Тема 3. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.	
5	Тема 4. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).	СРС1 ТЗ1
Модуль 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технологические расчеты		
6	Тема 5. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.	
7	Тема 6. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания.	СРС2 ТЗ2
8	Тема 7. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов, складских помещений.	СРС3 ТЗ3
9	Тема 8. Расчет численности работников производства и зала.	СРС4 ТЗ4
4 курс семестр 7 (ДЗ 2)		
10	Тема 9. Технологический расчет и побор механического, холодильного, теплового, вспомогательного и раздаточного оборудования.	ТЗ5
11	Тема 10. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Определение общей площади предприятия питания.	СРС5
Модуль 3. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания		
12	Тема 11. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Схемы организации технологических процессов в цехах.	
13	Тема 12. Требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений.	СРС6

В процессе контроля оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, понимания, умения, применения. В процессе защиты практических работ и СРС оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, применения.

2. ЗАДАНИЯ К КОНТРОЛЬНЫМ РАБОТАМ С КРИТЕРИЯМИ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Вопросы входного контроля

1.Назовите основные типы и классы предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ 30389-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

2. Дайте характеристику сети предприятий питания, тенденции и показатели ее развития.

3. Опишите порядок создания предприятий общественного питания. Основные этапы создания предприятия.

4. Назовите основные задачи организации снабжения.

2. Назовите источники и виды снабжения.

3. Охарактеризуйте роль оптовой торговли в условиях рыночной экономики в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения.

4. Дайте определение централизованным и децентрализованным формам снабжения.

5. Охарактеризуйте договорные отношения в общественном питании.

6. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

7. Назовите основные способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

8. Опишите роль складского хозяйства в предприятиях общественного питания Назначение, состав, функции.

9. Назовите основные принципы организации складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.

10. Опишите организацию тарного хозяйства, его назначение, роль и состав.

11. Назовите основные направление развития материально-технической базы предприятий общественного питания.

10. Назовите основные санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.

1.2 Основные программные вопросы для самостоятельного изучения курса и указания по их изучению

Тема 1-4. Общее положение проектирования, цель и задачи проектирования. Стадии проектирования. Индивидуальные и типовые проекты, их характеристика. Классификация предприятий общественного питания. Номенклатура типов и их характеристика. Состав помещений предприятий общественного питания, их функциональная взаимосвязь.

При изучении первого вопроса необходимо учитывать, что эффективная работа предприятий общественного питания возможна лишь тогда, когда оно построено по заранее разработанному проекту, отвечающему современным требованиям. Проект представляет собой комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительные записки и др.), на основе которого осуществляется строительство предприятия, отвечающего предъявляемым к нему функциональным требованиям.

Разработка проекта завершается составлением сметной документации, определяющей стоимость строительства. Исходным моментом проекта предприятия общественного питания является разработка технологического раздела, на основе которого осуществляются все последующие расчеты. В проекте принимается оптимальный вариант технологического процесса, новейшее оборудование, современные формы организации труда, позволяющие максимально механизировать и автоматизировать производственный процесс. Студент должен четко уяснить, что проектирование предприятий осуществляется комплексно, при этом все требования и нормы строительства должны быть увязаны с технологическим процессом производства продукции.

При рассмотрении второго вопроса следует уяснить, что в соответствии с инструкцией о составе, порядке разборки, согласования и утверждения проектно- сметной документации на строительство предприятий, зданий, сооружений (СН- 202-81) проект сможет осуществляться в одну или две стадии.

Проектирование предприятий, зданий, сооружений, строительство которых будет осуществляться по типовым и повторно применяемым проектам, а также технически несложных объектов, осуществляется в одну стадию – рабочий проект со сводным сметным расчетом стоимости. Проектирование других объектов строительства, в том числе крупных и сложных, осуществляется в две стадии – проект со сводным расчетом стоимости и рабочая документация со сметами.

В третьем вопросе студент должен уяснить отличительные особенности индивидуальных и типовых проектов и преимущество последних, для индивидуальных проектов разрабатывается проектно-техническая документация для одноразового строительства, наиболее экономичные из которых с разрешения соответствующих министерств и ведомств можно применять повторно. Типовые проекты предназначены для их применения в массовом строительстве, это дает возможность значительно сократить сроки проектирования, обеспечить стройки прогрессивными проектами, учитывающими все современные достижения техники и технологии. При строительстве предприятия производится привязка типовых проектов к природно-климатическим и местным условиям.

В четвертом вопросе следует уяснить, что каждое предприятие общественного питания характеризуется определенными признаками (тип основного контингента посетителей, методы и формы обслуживания, число мест и др.). В соответствии с этими признаками сведена их классификация. Предприятия общественного питания классифицируются по следующим признакам:

- место нахождения;
- степень централизации;
- характер обслуживаемого контингента;
- признак специализации;
- форма обслуживания;
- уровень технического оснащения и объем предоставляемых услуг.

При раскрытии пятого вопроса необходимо уяснить, что помещения в предприятиях общественного питания в зависимости от функционального назначения делятся на группы: помещения для потребителей, производственные для приема, хранения продуктов и отправки готовой продукции, служебные и бытовые, технические. Студент должен четко представлять, что относится к каждой группе помещений, от чего зависит состав и площадь помещений, как осуществляется взаимосвязь между ними.

Список использованных источников к теме 1-4:

1. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – М. : Колос, 2000. – 216 с.

2. ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».- Введ. 01.01.2016. – М. : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)

Тема 5. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Принципы размещения и обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания. Понятие о строительных нормах и правилах проектирования.

Для строительства и организации предприятия общественного питания в каком-либо населенном пункте необходимо предварительно разработать технико-экономическое обоснование (ТЭО). Студент должен уяснить значение ТЭО, задачей которого является обоснование экономической целесообразности и технической возможности строительства или реконструкции предприятия, а также его содержание.

Расчет потребности необходимого количества мест проектируемого предприятия общественного питания производится на основе нормативов. Эти нормативы применительно к различному составу групп населения изложены в учебнике. При вопросе принципов размещения и обоснования выбора типа проектируемого предприятия общественного питания студент должен уяснить принцип размещения общедоступной сети предприятий общественного питания на территории городов в зависимости от количества населения; примерное соотношение различных типов предприятий общественного питания.

Для освоения вопроса, связанного с понятием о строительных нормах и правилах проектирования следует подробно изучить СНиП 11-Л.8-71, СНиП 2.08.02-89, знать их содержание и уметь ими пользоваться.

Список использованных источников к теме 5:

1. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – М. : Колос, 2000. – 216 с.

2. Никулина, Е. О. Технико-экономическое обоснование: метод. указания / сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск : Изд-во Краснояр. ун-та, 1992. – 24 с.

3. Ершов, А. Н. Справочник руководителя предприятия общественного питания / сост. А. Н. Ершов, А. Ф. Юрченко. – М. : Экономика, 1981. – 488 с.

4. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408-70; введ. 01.01.72. – М. : Изд-во стандартов, 1972. – 31 с.

5. СНиП 2.08.02-89. Общественные здания и сооружения. – М. : ЦИТП, 1989. – 40 с.

6. Справочник предпринимателя: общественное питание и гостиничное хозяйство. – М. : Наука, 1994. – 592 с. 7. Уренев, В. П. Предприятия общественного питания / В. П. Уренев. – М. : Стройиздат, 1986. – 176 с.

Тема 6. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания. Составление дневной производственной программы в групповом ассортименте. При изучении этого вопроса студент должен уяснить, что для обоснования средне-расчетной нормы реализации блюд и коэффициента загрузки зала необходимо изучить работу 2-3 аналогичных предприятий, при этом аналогичными считаются предприятия по типу, составу контингента, форме обслуживания, условиям реализации продукции, а число мест может быть различным. Составление дневной производственной программы производится в групповом ассортименте на основании коэффициента загрузки и средне- расчетных норм реализации блюд, определенных на основе аналогичных предприятий.

Список использованных источников к теме 6:

1. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – М. : Колос, 2000. – 216 с.

2. Ершов, А. Н. Справочник руководителя предприятия общественного питания / сост. А. Н. Ершов, А. Ф. Юрченко. – М. : Экономика, 1981. – 488 с.

Тема 7-9. При изучении этих тем студент должен уяснить, что в соответствии с принятой в ТЭО производственной программой в групповом ассортименте разрабатывается планово-расчетное меню. На его основе определяется потребное количество сырья и полуфабрикатов на день и ведутся последующие технологические расчеты, которые включают расчеты складских, производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Расчет складских помещений включает последовательное определение потребного количества продуктов, подлежащих хранению, расчет и подбор оборудования, определение площади кладовых и охлаждаемых камер.

Для проектирования производственных помещений на основе производственной программы предприятия разрабатываются производственные программы в количестве и ассортименте на расчетный день для каждого цеха отдельно. Устанавливается режим работы. Определяется потребность в механическом, тепловом, холодильном, немеханическом и подъемно- транспортном оборудовании, рассчитывается численность производственно-технического персонала, полезная и общая площадь цехов.

Расчет торговой группы помещений включает определение площади торговых залов, раздаточных. На основе расчета подбирают тип и количество раздач, контрольно-расчетные узлы, наиболее соответствующие типу, мощности предприятия и принятой форме обслуживания. Расчет вестибюльной группы и административно-бытовых помещений сводится к определению их площади.

Список использованных источников к теме 7-9:

1. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – М. : Колос, 2000. – 216 с.

Тема 11-12. Для изучения этих тем необходимо повторить состав помещений предприятий общественного питания и их функциональную взаимосвязь. Студент должен помнить, что порядок размещения помещений и их функциональная связь определяются общей технологической схемой предприятия, обеспечивающей поточной технологических процессов. Рассматривая первую тему, необходимо уяснить, что компоновка помещений должна обеспечить поточность технологического процесса и удобную взаимосвязь между отдельными цехами, помещениями, кратчайшие пути потоков посетителей, продуктов и посуды с целью создания наиболее благоприятных условий для посетителей и работающих. Необходимо четко представлять, какие факторы могут влиять на компоновку помещений.

Студент должен уяснить принципы рационального размещения оборудования, которые должны обеспечивать наиболее прогрессивную организацию производственного процесса; эффективное использование помещений и оборудования, соблюдение требований техники безопасности и производственной санитарии. Студент должен знать допустимые расстояния между отдельными единицами оборудования, между оборудованием и стеной, что учитывается при компоновке технологических линий и привязке оборудования. Примеры конструктивно-планировочных схем цехов приведены в учебниках «Проектирование предприятий общественного питания».

При изучении второй темы рассматривается рациональное размещение основных групп помещений в одноэтажных и многоэтажных зданиях с применением различных планировочных схем зданий. Студент должен уяснить основные преимущества и недостатки планировочных решений предприятий общественного питания, размещенных в одноэтажных и многоэтажных зданиях.

Список использованных источников к теме 11-12:

1. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – М. : Колос, 2000. – 216 с.

2. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление. – 2-е изд. / Ф. Лоусан. – М. : Проспект, 2004. – 392 с.

3. Уренев, В. П. Предприятия общественного питания / В. П. Уренев. – М. : Стройиздат, 1986. – 176 с.

4. Пипер, Г. Проектирование предприятий общественного питания / Г. Пипер, М. Рохач, Ф. Лемме ; пер. с нем. Ю.М. Кузьминой; под ред. В.В. Вержбицкого. – М. : Стройиздат, 1985. – 192 с.

1.3 Методические указания по выполнению практических работ

Методические указания подготовлены в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.11 Основы проектирования предприятий общественного питания, являющейся частью ОПОП по профессии 19.02.10 .

Проектирование предприятий общественного питания тесно связано с другими дисциплинами, которые обучающиеся изучали в процессе обучения, т.е. в процессе выполнения проектов необходимо постоянно обращаться к тем знаниям, которые были получены ранее.

Для приобретения практических навыков в работе с нормативно-технической документацией (СНиПы, нормали, альбомы привязок оборудования) при выполнении технологических расчетов, компоновочных и объемно-планировочных решений отдельных производственных помещений и предприятия общественного питания в целом предусматриваются практические занятия.

В ходе практических работ, как одной из форм получения систематических учебных занятий, обучающиеся приобретают необходимые умения и практический опыт по тому или иному разделу дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания».

Критерии оценки выполнения практических работ

Таблица 3

Оценки	Критерии
Отлично	– работа выполнена полностью; – в решении задач нет ошибок; – расчеты выполнены самостоятельно, оформлены в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты сделаны верно; – ответы на поставленные вопросы даны правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии
Хорошо	– работа выполнена полностью; – в решении задач допускаются негрубые ошибки или недочеты в расчетах; исправленные самим обучающимся или преподавателем; – при ответе на поставленные вопросы допускаются несущественные ошибки в изложении материала
Удовлетво-рительно	– работа выполнена не полностью (но не менее 50 %); – расчеты сделаны с негрубыми ошибками; – при ответе на поставленные вопросы материал изложен в не полном объеме
Неудовлет-ворительно	– работа выполнена не полностью (менее 50 %); – расчеты не произведены или произведены с грубыми ошибками; – нет ответов на поставленные вопросы или не полностью изложен материал

Критерии ошибок

К **грубым** ошибкам относятся ошибки, которые обнаруживают незнание обучаюшимися формул решения задач; незнание приемов решения задач, а также вычислительные ошибки.

К **негрубым** ошибкам относятся описки при решении задач (была допущена описка, но при этом решение верное).

К **недочетам** относятся: нерациональное решение, недостаточность или отсутствие пояснений, обоснований в решениях.

При изучении дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» предусмотрены следующие практические занятия:

№	Наименование практического занятия	Количество часов
	курс 3 семестр 6	
Пр1	Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия. Расчет мощности и обоснование предприятия. Обоснование места привязки проекта предприятия	2
Пр2	Составление производственной программы предприятия общественного питания	4
Пр3	Расчет сырья по меню. Расчет складских помещений	6
Пр4	Расчет численности работников производства и зала	3
	Итого	15
	курс 4 семестр 7	
Пр5	Расчет производственных цехов	12
Пр6	Расчет вспомогательной группы помещений	6
Пр7	Расчет помещений для посетителей, административно-бытовых помещений	6
Пр8	Компоновка предприятия	10
	Итого	34

Для подготовки и выполнения практических занятий имеются методические указания «Методические указания к технологическим расчетам».

1.4 Структура курсового проекта

В соответствии с учебным планом студент выполняет курсовой проект.

Курсовой проект представляется в срок, предусмотренный графиком. На титульном листе проекта обязательно указывается шифр зачетной книжки студента.

Теоретический материал излагается студентом самостоятельно, основное механическое переписывание из литературных источников, кроме приводимых цитат, не допускается. Курсовой проект состоит из двух частей – расчетно-пояснительной записки и графического материала. Содержание расчетно-пояснительной записки:

1 Характеристика проектируемого предприятия

2 Разработка производственной программы проектируемого предприятия

2.1 Определение количества потребителей и количества блюд, напитков, покупных товаров

2.2 Определение количества блюд

2.3 Составление расчетного меню предприятия

2.4 Расчет количества сырья и складской группы помещений

3 Расчет горячего цеха проектируемого предприятия

3.2 Составление графиков почасовой реализации блюд и работы горячего цеха

3.3 Расчет варочного оборудования

3.4 Расчет жарочного оборудования

3.5 Расчет специализированной аппаратуры

3.6 Расчет численности производственных работников горячего цеха

3.7 Расчет и подбор немеханического оборудования

3.8 Расчет площади горячего цеха

Графический материал представляет собой разработку схемы управления и схемы структуры производства на проектируемом предприятии.

Расчетно-пояснительная записка состоит из технологических расчетов, выполнение которых преследует цель освоения студентом методики и приобретения навыков технологических расчетов. Курсовой проект оформляется с учетом требований ЕСКД.

В конце работы приводится библиографический список, фактически изученной и отраженной в содержании работы. Перечень литературных источников делается по мере упоминания в тексте, следует указать фамилию, инициалы авторы, издательство, город, год издания, количество страниц, в журнальных статьях указывается фамилия авторов с инициалами, название статьи, номер журнала и год издания.

Графическая часть предусматривает компоновку горячего цеха с расстановокой оборудования на миллиметровой бумаге. Компоновка цеха должна быть выполнена в масштабе 1:50 или 1:25 с привязкой оборудования, т.е. с указанием расстояния между оборудованием, от оборудования до стены, размеры проходов и т.д. Работа подписывается студентом с указанием даты ее выполнения.

Примерная тематика курсовых проектов

1. Расчет горячего цеха столовой общедоступной (количество мест и месторасположение).
2. Расчет горячего цеха столовой «закрытой сети» (количество мест и месторасположение).
3. Расчет горячего цеха молодежного кафе (количество мест и месторасположение).
4. Расчет горячего цеха ресторана (класс, специализация, количество мест и месторасположение).
5. Расчет горячего цеха кофейни (количество мест и месторасположение).
6. Расчет горячего цеха предприятия быстрого обслуживания (количество мест и месторасположение).
7. Расчет горячего цеха детского кафе (количество мест и месторасположение).

1.5 Методические указания по выполнению самостоятельной работы студентов

СРС по данной дисциплине включает:

-подготовка к занятиям семинарского типа (выполнение индивидуальных заданий);

-выполнение индивидуальных самостоятельных работ.

Критерии оценки самостоятельных индивидуальных заданий

Оценка	Описание
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно, материал изложен в определенной логической последовательности.
Хорошо	Задание выполнено полностью и правильно. Материал ответа изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки.
Удовлетворительно	При выполнении задания обучающимся допущены существенные ошибки или даны неполные, несвязные ответы.
Неудовлетворительно	При выполнении задания обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала.

СРС1

Изучение Гост 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Графическим методом представить конспект – схему текста документа

Конспект-схема – это способ работы с текстом. Являясь сжатым, в форме плана, пересказом прочитанного, этот конспект – один из наиболее ценных, помогает лучше усвоить материал еще в процессе его изучения. Он учит последовательно и четко излагать свои мысли, работать над документом, обобщая содержание ее в формулировках схемы. Такой конспект краток, прост и ясен по своей форме.

Конспект – это выписки из текста источника. Но это не полное переписывание чужого текста. Это переработка информации за счет ее свертывания.

Составить конспект-схему – это значит почерпнуть из нее сведения, необходимые для выполнения данной работы и за ограниченное время требуется передать большой объем информации, вычленить самое главное и существенное.

Составление конспектов-схем служит не только для запоминания материала. Такая работа становится средством развития способности выделять самое главное, существенное в учебном материале, классифицировать информацию. Наиболее распространенными являются схемы типа «генеалогическое дерево» и «паучок». В схеме «генеалогическое дерево» выделяют основные составляющие более сложного понятия, ключевые слова и т. п. и располагаются в последовательности «сверху – вниз» – от общего понятия к его частным составляющим. В схеме «паучок» записывается название темы или вопроса и заключается в овал, который составляет «тело паучка». Затем нужно продумать, какие из входящих в тему понятий являются основными и записать их в схеме так, что они образуют «ножки паука». Для того чтобы усилить его устойчивость, нужно присоединить к каждой «ножке» ключевые слова или фразы, которые служат опорой для памяти.

Схемы могут быть простыми, в которых записываются самые основные понятия без объяснений. Такая схема используется, если материал не вызывает затруднений при воспроизведении. Действия при составлении конспект – схемы могут быть такими:

1. Подберите факты для составления схемы;
2. Выделите среди них основные, общие понятия;
3. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия;
4. Сгруппируйте факты в логической последовательности
5. Дайте название выделенным группам;
6. Заполните схему данными.

СРС2

Разработка производственной программы для предприятия общественного питания

В данном задании необходимо разработать производственной программы для предприятия общественного питания. Для выполнения данной работы найдите нужные блюда в Сборнике рецептур кулинарных блюд и изделий или интернет-ресурсах и заполните форму ОП-02. Торговая наценка предприятия 300 %. При заполнении меню нужно учитывать

следующие группы блюд: холодные блюда и закуски; горячие закуски; первые блюда; вторые горячие блюда; десерты; мучные изделия; горячие и холодные напитки.

СРС3
Составление сводной продуктовой ведомости

В задании необходимо составить сводную сырьевую ведомость.

При проектировании складской группы предприятия является расчет сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий на основе производственной программы. Продукты могут поступать в виде сырья, полуфабрикатов, полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых кулинарных изделий и т.д. В зависимости от того, по полному или сокращенному технологическому циклу работает предприятие, определяется состав производственных и складских помещений.

При проектировании предприятий общественного питания расход сырья и полуфабрикатов можно рассчитывается по меню расчетного дня. Выбор методики расчета определяется типом предприятия и обслуживаемым контингентом. В столовых при санаториях, домах отдыха, турбазах, профтехучилищах и т.п., т.е. там, где питание организовано по полному дневному рациону, расчет проводят по физиологическим нормам, для всех остальных предприятий – по меню расчетного дня.

На предприятия, работающих на полуфабрикатах, поступают полуфабрикаты различной степени готовности и кулинарные изделия. Для таких предприятий проводят расчет необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий в штуках или по массе, а не сырья, которое расходуется на их изготовление. При организации производства на мясных, рыбных, овощных полуфабрикатах расход сырья принимают по соответствующей колонке Сборника рецептур и массе нетто.

Расчет количества продуктов

Наименование продукта, полуфабриката	Наименование блюда, изделия								Итого, кг
	Борщ Московский		Котлеты по-киевски		и т.д		и т.д		
	Норма продукта на 1 порцию, г	Общее количество, кг	Норма продукта на 1 порцию, г	Общее количество, кг					
Капуста свежая									

После расчета расхода сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий составляют сводную продуктовую ведомость, в которой указывают расход сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также нормативно- техническую документацию на них (ГОСТы, ОСТы, ТУ и др.). Массу сырья и полуфабрикатов подсчитывают отдельно для каждого объекта реализации и вида меню: основное, банкетное, шведский стол, магазин кулинарии и т.д.

Продукты следует записывать в определенной последовательности: полуфабрикаты из рыбы, мяса, овощей, кулинарные полуфабрикаты и тесто, готовые кулинарные изделия, мясная и рыбная гастрономия, молочно-жировые продукты, фрукты, зелень, напитки, овощи, алкогольные напитки, пиво, бакалейные продукты.

Сводная продуктовая ведомость

Наименование продукта, полуфабриката	Нормативно-техническая документация, ГОСТ, ОСТ, ТУ	Количество, кг		Всего, кг
		Основное меню ресторана	Меню бизнес-ланчей	

СРС 4 – Составление графиков выхода на работу производственного и обслуживающего персонала

Помимо этого составляется график на один день для явочной численности работников.

В графике на один день на горизонтальной оси абсцисс откладываются часы работы, на вертикальной оси ординат - количество работников цеха (явочная численность работников цеха, т.е. сколько человек выходит на смену).

Следует помнить, что перерыв на обед не входит в рабочее время; прием пищи должен быть не позже 4 часов с начала рабочего дня. Если продолжительность смены составляет 11 часов, то предоставляется два перерыва по 30 минут через 3-4 часа рабочей смены.

Затем составляется график на календарный месяц.

При составлении графика учитывается, что общее количество отработанных часов в неделю не должно превышать 40 ч. Также обязательно стоит учитывать производственный календарь, в котором указано количество часов в месяц (работник не может работать большее количество часов). Производственный календарь доступен в «Консультант Плюс» в разделе «Справочная информация».

Для составления этого графика выписываются по порядку все дни календарного месяца. В первом столбце записываются фамилии поваров и их квалификация (разряд). На пересечении фамилии работника и числа месяца образуется ячейка, в которую вписывается время начала и окончания смены. Если у работника предусмотрен выходной день, в ячейке ставится «В». В столбце «Перерыв на обед» указывается регламентированное начало приема и окончания обеденного перерыва (если их два, то они перечисляются через запятую). «Количество отработанных часов» это сумма всех рабочих часов не включая обеденное время, который не должен превышать количество часов в производственном календаре.

ДАТА	1		2		3		4		5		6	7	8		9		10		11		12		13	14
	8–17	11–20	8–17	11–20	8–17	11–20	8–17	11–20	8–17	11–20			8–17	11–20	8–17	11–20	8–17	11–20	8–17	11–20	8–17	11–20		
Смена -А-	8		8		8		8		8					8		8		8		8		8		
Смена -В-		8		8		8		8		8			8		8		8		8		8			

8–17 – утренняя смена с 08.00 до 17.00; 11–20 – вечерняя смена с 11.00 до 20.00; 8 – продолжительность рабочей смены 8 ч
Выходной день

ДАТА	1			2			3			4			5			6	7	8			9			10			11			12			13	14
	У	В	Н	У	В	Н	У	В	Н	У	В	Н	У	В	Н			У	В	Н	У	В	Н	У	В	Н	У	В	Н	У	В	Н		
Смена -А-	8			8			8			8			8						8			8			8			8			8			
Смена -В-		8			8			8			8			8							8			8			8			8			
Смена -С-			8			8			8			8			8			8			8			8			8			8			

У – Утренняя смена с 07.30 до 16.00; В – Вечерняя смена с 15.30 до 24.00; Н – Ночная смена с 23.30 до 08.00; 8 – Смена с продолжительностью работы 8 ч.; Отдых; Выходной день

ДАТА	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14	
	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н	Д	Н
Смена -А-	12			12					12			12					12			12					12			12
Смена -В-		12					12			12					12			12					12			12		
Смена -С-			12			12					12			12					12			12					12	
Смена -D-					12			12					12			12					12			12				

Д – Дневная смена с 08.00 до 21.30; Н – Ночная смена с 21.00 до 08.30; 12 – Смена с продолжительностью работы 12 ч; Отдых

При выборе и составлении графиков учитывают режим работы предприятия, график загрузки торгового зала и режим работы цеха. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный.

Линейный график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства. Этот график применяется в том случае, когда объем работы полностью выполняется за 7-8 ч, загрузка работников равномерная в течение смены. Такой график подходит для предприятий, обслуживающих определенный контингент. При продолжительном режиме работы торгового зала использование линейного графика нецелесообразно.

Ленточный (ступенчатый или скользящий) график предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, каждый работник отрабатывает 7 или 8 ч. График применяется при неравномерной загрузке работников цеха в течение рабочего дня.

График суммированного учета рабочего времени применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При суммированном графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 12 часов с последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

Двухбригадный график является разновидностью графика суммированного учета рабочего времени. При этом графике организуются две бригады, одинаковые по численности и составу. Они работают по 12 часов, сменяясь через день.

Комбинированный график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлиненным рабочим днем. Такой график часто используется в ресторанах, где работа в целом строится по двухбригадному графику выхода на работу, но с учетом технологического процесса приготовления блюд и загруженности торгового зала некоторые работники выходят на работу по ленточному графику.

СРС 5 – Составление схемы взаимосвязи основных групп помещений предприятия общественного питания

Составление схемы взаимосвязи основных групп помещений предприятия общественного питания подразумевает производственную структуру предприятия - это состав образующих его участков, цехов и участков, формы их взаимосвязи в процессе производства продукции.

Цехи предприятий общественного питания подразделяются в зависимости от производственно-технологических функций на три группы:

1) заготовочные (мясной, рыбный, птицегольевой, овощной);

2) доготовочные (холодный, горячий);

3) специализированные (мучных изделий, кондитерский, кулинарный).

С точки зрения функционирования кулинарного производства цех (ресторана, столовой, кафе) представляет собой обособленную в технологическом и административном отношении ячейку предприятия, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции.

С увеличением вместимости торгового зала предприятия усложняется и его цеховая структура, что позволяет улучшить организацию труда и производства. Цех выделяется в самостоятельную производственную единицу также в тех случаях, когда этот участок работы специализируется на изготовлении определенных изделий и в нем работают несколько бригад работников под руководством мастеров (бригадиров).

В каждом цехе организуется технологическая линия - участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного законченного технологического процесса.

Для операций по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и готовых блюд в цехе организуются рабочие места.

Рабочее место представляет собой часть площади цеха, на которой сосредоточены технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения тех или иных операций технологического процесса одним работником или группой работников.

Рабочее место располагается на производственном участке того или иного технологического процесса приготовления пиши или потока с учетом возможности установки машин и механизмов без разрыва технологической линии.

Помещения предприятий общественного питания в зависимости от их функционального назначения разделяют на следующие группы:

- помещения для потребителей – вестибюль (включая гардероб, умывальные и туалетные комнаты), залы с раздаточными и без них, помещение для официантов;

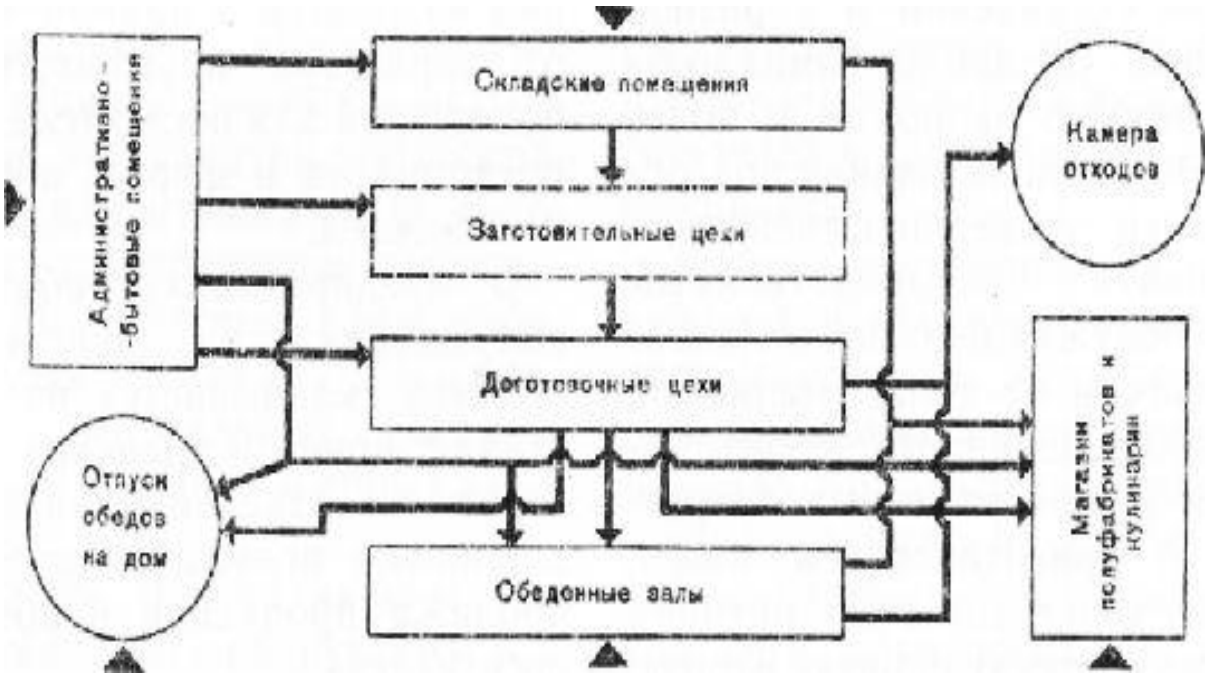
- производственные помещения – горячий и холодный цехи, заготовочные цехи (мясной, рыбный, овощной), доготовочный цех, кабинет заведующего производством, кондитерский цех, цех мучных изделий, моечные столовой и кухонной посуды, моечная и кладовая тары полуфабрикатов, сервизная;
- помещения для приёма и хранения продуктов – охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономии, напитков, полуфабрикатов, а также пищевых отходов, неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, кладовая и моечная тары, помещение кладовщика, кладовая инвентаря, приемочная продуктов;
- служебные и бытовые помещения – кабинет директора, комната персонала, помещения общественных организаций, комната заведующего хозяйством, гардероб для персонала и официантов, душевые, уборные и бельевая;
- технические помещения – электрощитовая, вентиляционная камера, тепловой узел или котельная, бойлерная, помещение для установки холодильных машин и кондиционеров.

Состав производственных помещений зависит от типа предприятия, его вместимости, характера производственного процесса (работает на сырье или полуфабрикатах) и формы обслуживания.

Производственные помещения предприятий, работающих на сырье, включают в себя:
-горячий и холодный цеха
-мясной
-птицегольевой
-рыбный
-овощной
-помещение для мучных изделий или кондитерский цех
-моечные столовой и кухонной посуды
-помещение для резки хлеба
-помещение заведующего производством.

Состав помещений предприятий, работающих на кулинарных полуфабрикатах, отличается тем, что в них вместо мясного и рыбного (мясо-рыбного) цехов предусматривают доготовочный цех (для доработки полуфабрикатов) и цех обработки зелени, а также моечная полуфабрикатной тары.

Схему взаимосвязи основных групп помещений предприятия общественного питания следует выполнять придерживаясь рисунка, приведенного ниже.



СРС 6 – Компоновка помещений в структуре проектируемого предприятия общественного питания

Под компоновкой помещений понимают рациональное размещение их в здании и расстановку в них оборудования в соответствии с характером и требованиями технологического процесса в предприятии.

Компоновку начинают с составления общей схемы технологического процесса, которая показывает, какая функциональная связь существует между отдельными группами помещений в проектном объекте.

Создание оптимального санитарно-гигиенического режима в помещении способствует повышению производительности труда и эффективности всего производственного процесса.

Рациональное размещение оборудования должно обеспечивать:

-наиболее прогрессивную организацию производственного процесса;

-соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии и противопожарного надзора;

-эффективное использование помещений для приема для приема и хранения продуктов, для посетителей и пр.

В производственных помещениях оборудование размещают в соответствии с технологическими схемами приготовления блюд, отражающими последовательность технологического процесса и степень механизации отдельных операций.

Технологическую линию приготовления блюд выбирают в зависимости от мощности цеха. За линией закрепляют определенное оборудование, инструменты, посуду и тару.

Подбор оборудования для производственных цехов (цеха) предприятия питания – пышечной осуществляется на основе производственной программы данного предприятия, которая состоит из расчетного меню зала.

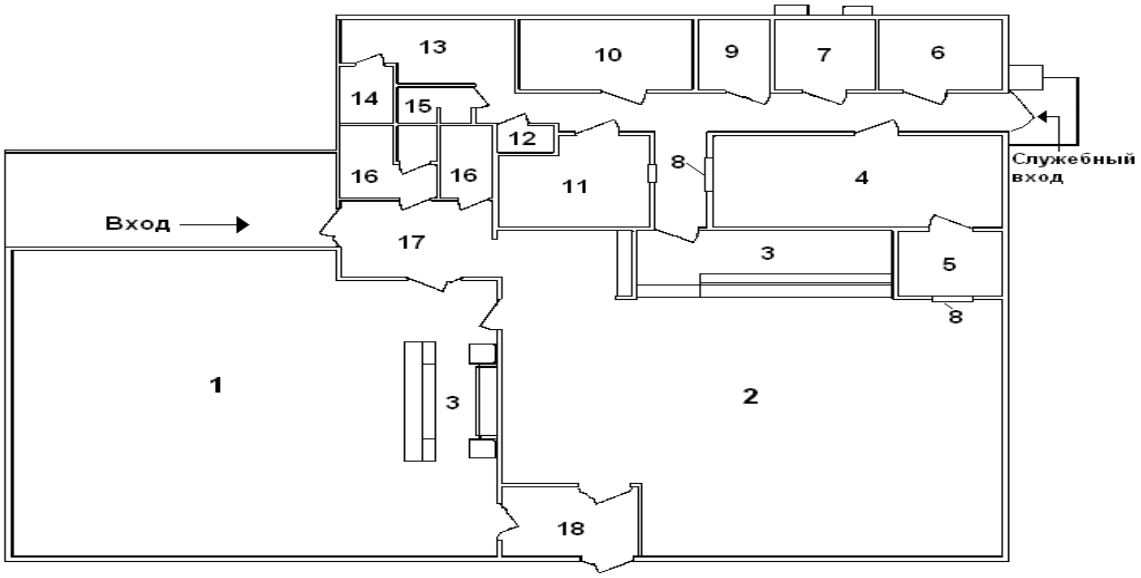
Для определения необходимых типов оборудования следует для каждого цеха (если их несколько) составить схему технологического процесса на основе производственной программы цеха.

Рабочие места должны располагаться в соответствии с технологической последовательностью выполнения операций. Кроме того, важное значение имеет и направление, в котором осуществляется процесс: слева направо или справа налево.

В предприятиях общественного питания применяют различные приемы размещения оборудования, из которых наиболее распространенным считается его установка у стен (пристенное) или посередине цеха (островное). Использование того или иного приема зависит от характера производства и площади цеха.

При размещении оборудования в производственных цехах следует обеспечить ширину проходов, достаточную для беспрепятственного транспортирования продукции и движения персонала. Её принимают следующей: между линиями вспомогательного оборудования при двухстороннем расположении рабочих мест – 1,3 м, при одностороннем – 1 м.

Пример оформления компоновки предприятия приведен ниже.



1.6 Тестовые задания для самопроверки знаний

Тестовое задание 1 (ТЗ 1)

1. *Выберите несколько правильных вариантов:*

Функциональная структура предприятия общественного питания – это:

1. формирование групп помещений в общей производственно-торговой структуре предприятия в соответствии с выполняемыми функциями (34%)
2. объединение групп помещений по назначению и рабочим операциям (33%)
3. объемно-планировочное решение предприятия
4. архитектурно-строительная схема предприятия
5. зонирование помещений в соответствии с выполнением функций производства, реализации, организации потребления блюд и кулинарных изделий (33%)

2. *Выберите один правильный вариант:*

В состав складской группы не входят помещения и оборудование

1. охлаждаемые камеры
2. неохлаждаемые камеры
3. сервизная
4. приточно-вытяжная вентиляция
5. приборы, регулирующие влажность
6. приборы, регулирующие температуру

3. *Выберите несколько правильных ответов:*

Выделение отдельных функциональных групп помещений и их взаимосвязь:

1. должны обеспечить несущую способность здания
2. должны обеспечить поточность технологического процесса – от поступления продуктов до приготовления и отпуска кулинарной продукции (34%)
3. должны обеспечить исключение встречных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (33%)
4. предусматривает общий вход для персонала и посетителей
5. должны обеспечить минимальную протяженность технологических, транспортных и людских потоков (33%)

4. Выберите один правильный вариант:

Предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий, не имеющие функциональной группы помещений для потребителей:

1. подготовочные предприятия
2. доготовочные предприятия
3. заготовочные предприятия
4. вспомогательные предприятия
5. механические цеха

5. *Выберите один правильный вариант:*

Предприятия, которые не имеют в составе функциональных групп заготовочных цехов, называются:

1. подготовочные предприятия
2. доготовочные предприятия
3. заготовочные предприятия
4. вспомогательные предприятия
5. механические цеха
6. разделочные предприятия

6. *Выберите один правильный вариант:*

Птицегольевой цех при проектировании предприятия питания должен располагаться:

1. вблизи от холодного цеха и раздаточной
2. в зоне заготовочных цехов
3. ближе к подъемнику
4. в зоне доготовочных цехов
5. вблизи зала предприятия

7. Выберите один правильный вариант:

Горячий цех должен быть расположен

1. вблизи от холодного цеха и раздаточной
2. в зоне заготовочных цехов
3. ближе к подъемнику
4. в зоне доготовочных цехов
5. вблизи зала предприятия

8. *Выберите один правильный вариант:*

Укажите состав функциональных групп помещений предприятия общественного питания:

1. экспедиция, загрузочная платформа с боксами, кладовая кондитерских изделий производственные и служебные помещения
2. для посетителей, для приема и хранения продуктов, технические, служебные и бытовые
3. производственные, для посетителей, для приема и хранения сырья, служебно-бытовые, технические
4. мясной, рыбный, птицегольевой, овощной, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский цеха
5. торговый и банкетный залы, гардероб, умывальные, санузлы для потребителей, вестибюль, аванзал
6. помещение для резки хлеба, цех обработки зелени, горячий, холодный цеха, кладовая и моечная тары, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды

9. *Выберите один правильный вариант:*

Укажите состав помещений для приема и хранения продуктов заготовочного предприятия

1. охлаждаемые камеры мясных и рыбных полуфабрикатов, овощных полуфабрикатов, молочных продуктов, жиров и гастрономии, фруктов, ягод, напитков, овощей, пищевых отходов
2. неохлаждаемые кладовые сухих продуктов, овощей, солений, квашений, винно-водочных изделий, кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря, помещение кладовщика, загрузочная
3. экспедиция – охлаждаемые камеры для хранения мясных продуктов, полуфабрикатов из птицы и субпродуктов, рыбных, овощных полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, кондитерских изделий; кладовая кондитерских изделий, помещение экспедитора; складские помещения для хранения сырья
4. охлаждаемые камеры для хранения молочно-жировых продуктов, мороженого мяса, охлажденного мяса, птицы и субпродуктов, рыбы, солений и зелени, отходов, кладовая-моечная картофеля и овощей, помещение для кладовщика
5. поэтажные кладовые инвентаря, тары, напитков и винно-водочных изделий
6. разгрузочная платформа с боксами, кладовая инвентаря, помещение для выколачивания мешков

10. *Впишите правильный ответ*

Назовите вспомогательную функцию предприятий общественного питания, вызывающие необходимость проектирования одноименной функциональной группы помещений _____.

11. Выберите один правильный вариант:

Тип предприятий питания, не предусмотренный стандартом?

1. ресторан
2. кофейня
3. пиццерия
4. столовая
5. буфет
6. закусочная

12. Выберите один правильный вариант:

При переводе доготовочных предприятий на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности не проектируют

1. горячий цех
2. холодный цех
3. кондитерский цех
4. бар
5. доготовочный цех и цех обработки зелени
6. торговый зал

13. Выберите несколько правильных вариантов:

Группа служебных и бытовых помещений включает:

1. вентиляционные камеры
2. тепловой узел
3. административные помещения дирекции, кассы, бухгалтерии
4. гардероб для персонала
5. коридоры
6. машинное отделение охлаждаемых камер

14. Выберите несколько правильных вариантов:

Группа технических помещений включает:

1. вентиляционные камеры
2. тепловой узел
3. административные помещения дирекции, кассы, бухгалтерии
4. гардероб для персонала
5. коридоры
6. машинное отделение охлаждаемых камер

15. Выберите один правильный вариант:

В состав производственных цехов предприятий, работающих на сырье, входят:

1. мясной
2. рыбный
3. овощной
4. горячий
5. все ответы правильные
6. нет правильного ответа

16. Выберите несколько правильных вариантов:

В местах сосредоточения транспортных потоков, как правило, проектируют:

1. демократичные рестораны
2. кафе
3. элитные рестораны
4. закусочные
5. предприятия быстрого обслуживания
6. нет правильного ответа

Тестовое задание 2 (ТЗ 2)

1. Выберите один правильный вариант:

Производственная программа доготовочного предприятия питания выражается в форме:

1. таблицы с указанием выхода блюд
2. однодневного расчетного меню
3. ассортимента вырабатываемых полуфабрикатов
4. ассортимента кулинарных изделий
5. таблицы с указанием количества блюд, закусок и кулинарных изделий

2. Выберите один правильный вариант:
Коэффициент потребления блюд для кафе равен:
1. 2,0 в период завтрака; 3,0 в период обеда; 2,0 в период ужина
2. 2,5
3. 7-10
4. 3-6
5. 1,5
6. 3,5

3. Выберите несколько правильных вариантов:
Укажите порядок изложения блюд в меню:
1. – закуски
 салаты
 рыбная гастрономия, блюда из рабы
 мясная гастрономия, блюда из мяса, птицы
 сыры, молочная продукция
– горячие закуски
– супы
– вторые горячие блюда
– горячие напитки
– десерты, мучные кондитерские изделия
2. – фирменные закуски и блюда
– закуски
 рыбная гастрономия, холодные блюда из рыбы
 мясная гастрономия, холодные блюда из мяса, птицы
 салаты
 сыры, молочная продукция
– горячие закуски
– супы
– вторые горячие блюда
– десерты, мучные кондитерские изделия
– горячие напитки
3. – фирменные закуски и блюда
– закуски
– горячие закуски
– супы
 заправочные
 пюреобразные и кремы
 прозрачные
 молочные, холодные, сладкие
– вторые горячие блюда
– десерты, мучные кондитерские изделия
– горячие напитки
4. – фирменные закуски и блюда
– закуски
– горячие закуски
– супы
– вторые горячие блюда
 из мяса
 из рыбы и морепродуктов
 из птицы
 из овощей
 из круп
 из яиц
 из творога
– десерты, мучные кондитерские изделия
– горячие напитки
5. - блюда, определяющие специализацию предприятия (для специализированных предприятий)
– закуски
– горячие закуски

– супы
– вторые горячие блюда
– десерты, мучные кондитерские изделия
– горячие напитки
6. – фирменные закуски и блюда
– закуски
– горячие закуски
– вторые горячие блюда
 из рыбы и морепродуктов
 из мяса
 из птицы
 из овощей
 из круп
 из яиц
 из творога
– супы
– десерты, мучные кондитерские изделия
– горячие напитки

4. Впишите вариант ответа:
С какой позиции начинается меню специализированных предприятий
_____

5. Выберите один правильный вариант:
Группа меню за определенный период времени носит название:
1. a la carte;
2. табльдот;
3. carte du jour;
4. стол-буфет;
5. шведский стол;
6. цикличное меню.

6. Выберите один правильный вариант:
Тип меню, которое предлагает ассортимент блюд на какой-то определенный день:
1. a la carte;
2. табльдот;
3. carte du jour;
4. стол-буфет;
5. шведский стол;
6. цикличное меню.

7. Выберите один правильный вариант:
Укажите порядок разработки производственной программы доготовочного предприятия общественного питания:

1. определение количества посетителей по графику загрузки зала, расчет общего количества блюд, расчет покупной и прочей продукции по нормам потребления

2. расчет общего количества блюд, определение количества посетителей по графику загрузки зала, расчет покупной и прочей продукции по нормам потребления, разработка однодневного расчетного меню

3. определение количества посетителей по графику загрузки зала, расчет общего количества блюд, расчет покупной и прочей продукции по нормам потребления, разработка однодневного расчетного меню

4. расчет общего количества блюд, определение количества посетителей по графику загрузки зала, разработка однодневного расчетного меню, расчет покупной и прочей продукции по нормам потребления

5. расчет покупной и прочей продукции по нормам потребления, расчет общего количества блюд, определение количества посетителей по графику загрузки зала

8. Выберите один правильный вариант:

Тип меню, который предлагает весьма ограниченный ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на 1 человека за все меню:

1. a la carte;
2. табльдот;
3. carte du jour;
4. шведский стол;
5. стол-буфет;
6. цикличное меню.

Тестовое задание 3 (ТЗ 3)

1. Выберите один правильный вариант:

Площади помещений для приема и хранения сырья для предприятий, работающих с полным технологическим циклом, рассчитываются:

1. по нормативам на 1 т перерабатываемого сырья в смену
2. исходя из имеющихся площадей для складской группы
3. по таре-оборудованию
4. по площадям, занимаемым стеллажами и контейнерами передвижными с учетом коэффициента, учитывающего проходы и отступы от стен
5. по удельной нагрузке на 1 $м^2$ грузовой площади пола
6. по нормативам на 1 тыс. штук кондитерских изделий в смену

2. Выберите несколько правильных вариантов:

Площади помещений для приема и хранения сырья для предприятий, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, рассчитываются:

1. по нормативам на 1 т перерабатываемого сырья в смену
2. исходя из имеющихся площадей для складской группы
3. по таре-оборудованию
4. по площадям, занимаемым стеллажами и контейнерами передвижными с учетом коэффициента, учитывающего проходы и отступы от стен
5. по удельной нагрузке на 1 $м^2$ грузовой площади пола
6. по нормативам на 1 тыс. штук кондитерских изделий в смену

3. Выберите один правильный вариант:

Площади помещений для приема и хранения сырья для заготовочных предприятий рассчитываются:

1. по нормативам на 1 т перерабатываемого сырья в смену
2. исходя из имеющихся площадей для складской группы
3. по таре-оборудованию
4. по площадям, занимаемым стеллажами и контейнерами передвижными с учетом коэффициента, учитывающего проходы и отступы от стен
5. по удельной нагрузке на 1 $м^2$ грузовой площади пола
6. по нормативам на 1 тыс. штук кондитерских изделий в смену

4. Выберите один правильный вариант:

Укажите последовательность расчета площадей помещений складской группы:

1. определение общей площади помещений для приема и хранения сырья, составление сводной продуктовой ведомости, расчет количества сырья и полуфабрикатов, расчет площади отдельных помещений - охлаждаемых камер и кладовых
2. расчет количества сырья и полуфабрикатов, расчет площади отдельных помещений - охлаждаемых камер и кладовых, определение общей площади помещений для приема и хранения сырья, составление сводной продуктовой ведомости
3. расчет количества сырья и полуфабрикатов, расчет площади отдельных помещений - охлаждаемых камер и кладовых, составление сводной продуктовой ведомости, определение общей площади помещений для приема и хранения сырья
4. расчет количества сырья и полуфабрикатов, составление сводной продуктовой ведомости, расчет площади отдельных помещений - охлаждаемых камер и кладовых, определение общей площади помещений для приема и хранения сырья

5. расчет полезной площади камер и кладовых, составление сводной продуктовой ведомости, расчет общей площади камер и кладовых с учетом коэффициента на проходы и отступа от стен, расчет количества сырья и полуфабрикатов

5. Выберите один правильный вариант:

Площади загрузочной, помещения кладовщика, моечной полуфабрикатной тары, кладовой инвентаря:

1. рассчитываются по таре-оборудованию
2. рассчитываются по удельной нагрузке на 1 $м^2$ площади пола
3. рассчитываются по площади передвижных контейнеров и стеллажей
4. рассчитываются по нормам площади на единицу перерабатываемого сырья
5. рассчитываются по нормам площади на единицу вырабатываемых полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий
6. принимаются по СНиП

6. Выберите один правильный вариант:

Приведенная таблица используется при расчете

Наименование продуктов	Количество, кг	Срок хранения, сутки	Удельная нагрузка кг/$м^2$	Площадь пола, $м^2$

1. сводной продуктовой ведомости
2. производственной программы горячего цеха
3. складских помещений экспедиции
4. полезной площади охлаждаемых камер и неохлаждаемых кладовых
5. всей группы помещений для приема и хранения продуктов
6. общей площади охлаждаемых камер

7. Выберите один правильный вариант:

Наибольшее значение коэффициента, учитывающего проходы и отступы от стен, используется при расчете складских помещений по методу:

1. таро-оборудования
2. удельной нагрузки на 1 $м^2$ площади пола
3. норм площади на единицу перерабатываемого сырья
4. норм площади на единицу вырабатываемых полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий
5. не используется в расчетах при использовании СНиП

Тестовое задание (ТЗ 4)

1. Выберите один правильный вариант:

Расчет численности производственных работников горячего и холодного цехов производится:

1. ориентировочно, исходя из опыта и квалификации поваров
2. по нормам времени
3. исходя из продолжительности работы и графика выхода поваров
4. по нормам выработки
5. с учетом выходных и праздничных дней
6. с учетом отпусков и дней болезни

2. Выберите один правильный вариант:

Расчет численности производственных работников заготовочных и кондитерского цехов производится:

1. ориентировочно, исходя из опыта и квалификации поваров
2. по нормам времени
3. исходя из продолжительности работы и графика выхода поваров
4. по нормам выработки
5. с учетом выходных и праздничных дней
6. с учетом отпусков и дней болезни

3. Выберите один правильный вариант:

Штатная численность производственных работников:

1. отличается от расчетной по нормам времени или выработки

2. равна расчетной по нормам времени или нормам выработки

3. определяется количеством работников, непосредственно занятых в процессе произ-водства

4. рассчитывается с использованием коэффициента, учитывающего выходные и праздничные дни, времени отпусков и дней болезни, режима работы предприятия

5. используется в экономических расчетах, в частности, при составлении штатного расписания и фонда оплаты труда

6. используется для расчета вспомогательного оборудования

4. Выберите один правильный вариант:

Коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни, дни отпусков, болезней при 8-часовом рабочем дне и графике работника 5/2 с ежедневной работой предприятия принима-ется равным:

1. 1,59
2. 1,13
3. 1,32
4. 1,29
5. 2,3

5. Выберите один правильный вариант:

Коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни, дни отпусков, болезней при 12-часовом рабочем дне и графике работника 2/2 принимается равным:

1. 1,59
2. 1,13
3. 1,32
4. 1,29
5. 2,3

6. Выберите один правильный вариант:

Укажите последовательность расчетов горячего цеха:

1. - определение режима работы цеха и построение графика выхода на работу,
- расчет и подбор механического, холодильного, раздаточного, вспомогательного оборудования;
- определение численности производственных работников;
- расчет и подбор теплового варочного и жарочного оборудования, а также специализированной аппаратуры;
- расчет полезной и общей площади цеха.

2. – составление производственной программы цеха;
- расчет и подбор механического, холодильного, раздаточного, вспомогательного оборудования;
- определение численности производственных работников;
- определение режима работы цеха и построение графика выхода на работу,
- расчет и подбор теплового варочного и жарочного оборудования, а также специализированной аппаратуры;
- расчет полезной и общей площади цеха.

3. - расчет и подбор теплового варочного и жарочного оборудования, а также специализированной аппаратуры;
- расчет и подбор механического, холодильного, раздаточного, вспомогательного оборудования;
- определение режима работы цеха и построение графика выхода на работу,
- определение численности производственных работников;
- расчет полезной и общей площади цеха.

4. – составление производственной программы цеха;
- определение численности производственных работников;
- определение режима работы цеха и построение графика выхода на работу,
- расчет и подбор теплового варочного и жарочного оборудования, а также специализированной аппаратуры;
- расчет и подбор механического, холодильного, раздаточного, вспомогательного оборудования;
- расчет полезной и общей площади цеха.

5. - определение численности производственных работников;

- расчет полезной и общей площади цеха;

- расчет и подбор теплового варочного и жарочного оборудования, а также специализированной аппаратуры;

- определение режима работы цеха и построение графика выхода на работу,

- расчет и подбор механического, холодильного, раздаточного, вспомогательного оборудования.

Тестовое задание (ТЗ 5)

1. Выберите один правильный вариант:

Расчет требуемой производительности, условного и фактического времени работы машины производится:

1. для механического оборудования
2. для вспомогательного оборудования
3. при расчете объема котлов для варки бульонов
4. при расчете площади жарочной поверхности плиты
5. для холодильного оборудования
6. при компоновке помещений

2. *Выберите один правильный вариант:*

Расчет требуемого объема производится:

1. для механического оборудования
2. для вспомогательного оборудования
3. при расчете объема котлов для варки бульонов
4. при расчете площади жарочной поверхности плиты
5. для холодильного оборудования
6. при компоновке помещений

3. Выберите один правильный вариант:

Расчет механического оборудования производится:

1. исходя из производительности по паспорту, превосходящей требуемую
2. с учетом условного коэффициента использования, равного 0,7-0,9
3. с учетом условного коэффициента использования, равного 0,3-0,5
4. исходя из условия непрерывной работы в течение работы смены
5. исходя из производительности по паспорту, равной или меньшей требуемой
6. приблизительно, оценив объем перерабатываемого сырья в смену
7. исходя из имеющегося места для установки

4. Выберите один правильный вариант:

Подбор механического оборудования производится:

1. исходя из производительности по паспорту, превосходящей требуемую
2. с учетом условного коэффициента использования, равного 0,7-0,9
3. с учетом условного коэффициента использования, равного 0,3-0,5
4. исходя из условия непрерывной работы в течение работы смены
5. исходя из производительности по паспорту, равной или меньшей требуемой
6. приблизительно, оценив объем перерабатываемого сырья в смену
7. исходя из имеющегося места для установки

5. *Выберите несколько правильных вариантов:*

Виды механического оборудования, расчет и подбор которых ведется особым образом:

1. столы производственные
2. ванны моечные
3. мясорубка
4. овощерезка
5. посудомоечная машина
6. тестомесильная и взбивальная машины

6. Выберите несколько правильных вариантов:
Расчет холодильного оборудования ведется:
1. по вместимости, в кг
2. по объему, $дм^3$
3. количеству наименований продуктов, подлежащих хранению
4. в соответствии с нормами товарного соседства
5. по суммарному объему функциональных емкостей

7. Выберите один правильный вариант:
Расчет холодильного оборудования в горячем цехе ведется:
1. на сутки
2.на количество времени, соответствующее сроку хранения продукта (например, мясных, рыбных полуфабрикатов – 1,5 сут., консервов – 10 суток и т.д.)
3. на смену
4. с учетом полного заполнения объема
5. на ½ или 1/3 смены

8. Выберите несколько правильных вариантов:
К вспомогательному оборудованию относятся:
1. стационарные пищеварочные котлы
2. столы производственные
3. ванны моечные
4. настольные мясорубки
5. средства малой механизации
6. стеллажи производственные

9. Выберите несколько правильных вариантов:
Расчет производственных столов ведется:
1. исходя из наличия дополнительного места на площади помещения
2. по количеству производственных работников
3. по норме длины стола на 1 работника
4. исходя из возможностей поставщика
5. по стоимости одной единицы стола
6. ими заполняется оставшееся место на плане цеха

10. Выберите один правильный вариант:
По следующей форме таблицы рассчитывают:

Наимено-вание блюда	Масса продукта, кг	Плотность продукта, $кг/дм^3$	Объем продукта, $дм^3$	Объем жира, $дм^3$	Продол-жительность технол. обработки, мин	Обора-чиваемость, раз	Расчетный объем чаши, $дм^3$

1. объем чаши фритюрницы
2. количество отсеков пароконвектомата
3. производительность кипятильника
4. объем котла для варки горячих напитков
5. коэффициент эффективности использования котла
6. площадь пода сковороды для жарки штучных изделий

Тестовое задание (ТЗ 6)

1. *Выберите один правильный вариант:*
Площадь зала ресторана (без эстрады) планируют из расчета:
1. 1,6 $м^2$ на одно место в зале
2. 1,8 $м^2$ на одно место в зале
3. 1,4 $м^2$ на одно место в зале

4. 2,0 м^2 на одно место в зале
5. 2,2 м^2 на одно место в зале

2. *Выберите несколько правильных вариантов:*
Укажите наиболее значимые требования, предъявляемые к проектированию помещений для приема и хранения сырья:
1. площадь загрузочной должна быть не менее 8 м^2
2. разгрузочная площадка проектируется глубиной 3 м и длиной не менее 4 м
3. загрузочная и помещения для хранения продуктов не должны быть проходными
4. располагаться с юго-восточной или юго-западной части здания
5. охлаждаемую камеру пищевых отходов рекомендуется располагать на первом этаже с самостоятельным выходом через тамбур наружу и в производственный коридор
6. охлаждаемые камеры не располагать над и под помещениями с повышенной влажностью – мойками, туалетами, трапами горячего цеха и т.д.

3. *Выберите несколько правильных вариантов:*
Укажите требования к проектированию помещений для посетителей:
1. входная зона при самообслуживании должна исключать скопление посетителей
2. обеспечивать подход к раздаточной линии, минуя зону расстановки столов
3. со стороны обеденного зала от прилавков самообслуживания должна быть сформирована проходная зона шириной не менее 0,7- 0,9 м^2
4. расстояние от линии самообслуживания до горячего цеха – 1,5 м^2
5. площадь раздаточной при самообслуживании не входит в площадь торгового зала
6. конфигурация зала должна удовлетворять требованию удаленности столов от раздаточной не более 20 м при самообслуживании и 30 м при обслуживании официантами

4. *Выберите один правильный вариант:*
Ширина основного прохода в зале ресторана должна быть не менее:
1. 0,6 м
2. 0,9 м
3. 1,1-1,2 м
4. 1,5 м
5. 1,8 м
6. 1,8-2,0 м

5. *Выберите несколько правильных вариантов:*
Укажите требования при размещении технических помещений:
1. машинное отделение располагают на любой удаленности от охлаждаемых камер
2. обеспечить удобный доступ к ним и самостоятельные входы из производственных коридоров или со стороны хозяйственного двора
3. электрощитовую размещать рядом или под моечными и санузлами
4. тепловой пункт и вентиляционные камеры размещать по центру здания
5. размещать в подвальном, цокольном и других этажах здания
6. освещение – естественное или смешанное

6. *Выберите один правильный вариант:*
Укажите правильный порядок компоновки помещений:
1. рассчитать и подобрать оборудование, расставить его, выбрать этажность и конфигурацию здания, вычертить поэтажные планы
2. распределить помещения по этажам, расставить оборудование, выбрать этажность и конфигурацию здания
3. определить основные технологические потоки, обозначить их на схеме здания
4. рассчитать и подобрать оборудование, определить общую площадь здания
5. определить площади помещений и всего предприятия, выбрать планировочную схему, выбрать этажность и конфигурацию здания, распределить помещения по этажам, вычертить поэтажные планы с учетом выбранных конструктивных элементов здания и сетки колонн, расставить оборудование
6. выбрать планировочную схему, расставить оборудование, выполнить монтажную привязку оборудования

7. Выберите один правильный вариант:
Линии раздачи при самообслуживании:
1. могут иметь S-образную форму
2. могут иметь линейную форму
3. могут иметь Г-образную форму
4. могут иметь любую из перечисленных выше форм
5. устанавливаются на площади горячего цеха
6. площадь раздаточной входит в площадь производства

8. Выберите один правильный вариант:
Ширина прохода от раздаточной линии самообслуживания со стороны торгового зала равна:
1. 1 м
2. 1,5 м
3. 0,7-0,9 м
4. 0,8-1,0 м
5. 0,5-0,8 м
6. 0,6-10 м

9. Выберите один правильный вариант:
Ширина прохода от раздаточной линии самообслуживания со стороны горячего цеха равна:
1. 1 м
2. 1,5 м
3. 0,7-0,9 м
4. 0,8-1,0 м
5. 0,5-0,8 м
6. 0,6-10 м

10. Выберите несколько правильных вариантов:
Линейный метод группировки оборудования:
1. характерен тем, что основные виды технологического оборудования располагаются вдоль стен
2. обеспечивается удобство чистки и ремонта оборудования
3. вызывает необходимость принудительной вентиляции
4. позволяет достичь некоторой экономии за счет прокладки инженерных коммуникаций
5. рабочие столы размещают в центре помещения
6. характерен для небольших предприятий

11. Выберите несколько правильных вариантов:
Островной метод группировки оборудования:
1. характерен тем, что основные виды технологического оборудования располагаются вдоль стен
2. обеспечивается удобство чистки и ремонта оборудования
3. вызывает необходимость принудительной вентиляции
4. позволяет достичь некоторой экономии за счет прокладки инженерных коммуникаций
5. рабочие столы размещают в центре помещения
6. характерен для небольших предприятий

12. *Выберите один правильный вариант:*
Перечень оборудования, изображенного на чертеже, указывается в:
1. экспликации
2. нумерации
3. спецификации
4. таблице с названием оборудования
5. таблице с номером и массой оборудования
6. таблице с номером и количеством единиц оборудования

13. *Выберите несколько правильных вариантов:*
Перечень помещений, изображенных на чертеже, указывается в:
1. экспликации
2. нумерации
3. спецификации

4. таблице с номером, названием и массой оборудования

5. таблице с номером позиции на плане и наименованием помещений

6. таблице с номером и количеством единиц оборудования

14. *Выберите один правильный вариант:*

Камеру пищевых отходов располагают в одном блоке с:

1. с моечной кухонной посуды
2. охлаждаемыми складскими камерами
3. с заготовочным цехом
4. с холодным цехом
5. с раздаточной

15. *Выберите один правильный вариант:*

Условный коэффициент использования площади горячего цеха принимается равным:

1. 0,35
2. 0,28-0,3
3. 0,4
4. 0,5
5. 0,25
6. 0,2

16. Выберите один правильный вариант:

Условный коэффициент использования площади доготовочного цеха принимается равным:

1. 0,35
2. 0,28-0,3
3. 0,4
4. 0,5
5. 0,25
6. 0,2

17. *Выберите несколько правильных вариантов:*

Монтажная привязка оборудования - это:

1. размещение оборудования по периметру цеха
2. размещение оборудования островным способом
3. размещение оборудования пристенным способом
4. определение на плане каждой единицы оборудования точки ввода основных инженерных коммуникаций
5. определение расстояние от этих точек до ближайших основных строительных элементов здания (несущих стен, колонн)
6. определение расстояние от этих точек до границ данного вида оборудования по горизонтали и вертикали

18. *Выберите один правильный вариант:*

Планировка цеха – это:

1. план расположения (размещения) технологического оборудования
2. план подводок инженерных сетей (водоснабжения, канализации, электроснабжения)
3. план расположения рабочих мест
4. план расположения (размещения) подъемно-транспортного, вспомогательного и другого оборудования
5. план расположения проходов, проездов
6. план расположения (размещения) технологического, подъемно-транспортного, вспомогательного и другого оборудования, инженерных сетей, рабочих мест, проходов (проездов) и др.

19. Выберите несколько правильных вариантов:

Планировка предприятия – это:

1. соединение всех функциональных групп помещений в единое целое обеспечение связей между ними
2. выбор этажности и конфигурации здания
3. расчет и подбор оборудования

4. «вписывание» в прямоугольную форму здания нужной этажности

5. распределение помещений на плане здания с учетом их взаимосвязи и требований, предъявляемых при проектировании

20. *Выберите несколько правильных вариантов:*

Предприятия, работающие на сырье, могут размещаться в:

1. производственных зданиях
2. отдельно стоящих зданиях
3. жилых зданиях
4. во встроенных, встроено-пристроенных помещениях общественных зданий
5. в культурно-развлекательных заведениях

21. *Введите необходимые позиции:*

Назовите основные технологические потоки, которые не должны пересекаться при планировке предприятия общественного питания

22. *Выберите несколько правильных вариантов:*

Направлениями реконструкции и технического перевооружения действующих предприятий питания могут быть:

1. модернизация мебели и интерьера в целом помещений для посетителей
2. увеличение общей площади, расширение предприятия
3. демонтаж внутренних несущих стен
4. возведение новых гипсокартонных перегородок
5. перепрофилирование предприятия питания

23. *Выберите несколько правильных вариантов:*

При проектировании предприятий питания в многоэтажных зданиях на 1 этаже рекомендуется располагать:

1) торговый зал
2) мясной, рыбный цеха
3) овощной цех
4) горячий, холодный цеха
5) складские помещения

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестации предусматривает:

- Курс 3 семестр 6 – устный опрос по контрольным вопросам (ДЗ 1);
- Курс 4 семестр 7 – итоговое тестирование (ДЗ 2).

Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации (ДЗ 1):

1. В чем заключается организация проектирования?
2. Перечислите отличия типовых, индивидуальных, экспериментальных проектов.
3. Какая нормативная документация лежит в основе проектирования предприятий общественного питания?
4. Назовите основные направления реконструкции предприятий общественного питания.
5. Что включает функциональная структура предприятий общественного питания?
6. Объясните классификацию предприятий общественного питания.
7. Расскажите состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).
8. Назовите принципы размещения предприятий общественного питания.
9. В чем заключается разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания.
10. Объясните порядок расчета расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов.
11. На основании каких данных производится расчет складских помещений?
12. В чем заключается расчет численности работников производства и зала.

Вопросы для итогового контроля (ДЗ 2)

1. Каков расчетный показатель сети предприятий общественного питания при профтехучилищах

А. 130 мест на 1000 учащихся

Б. 230 мест на 1000 учащихся

В. 330 мест на 1000 учащихся

2. Каков расчетный показатель развития сети предприятий общественного питания на первую очередь

А. 18 мест на 1000 жителей

Б. 28 мест на 1000 жителей

В. 40 мест на 1000 жителей

3. По какой формуле производится расчет объема котлов для приготовления мясокостного бульона

А. Vk = Vпрод + Vв

Б. Vk = Vпрод + Vв + Vпром

В. Vk = Vпрод + Vв – Vпром

4. Какова должна быть ширина проходов в производственных помещениях между линиями теплового оборудования

А. 1,0

Б. 1,3

В. 1,5

5. Какова должна быть ширина проходов между линиями теплового и вспомогательного оборудования

А. 1,0

Б. 1,3

В. 1,5

6. По какой формуле производится расчет требуемой производительности мясорубки

А. Q = G x T y

Б. Q = (G1 + G2) / Ty

В. Q = G / Ty

7. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 450 порций рассольника (объем одной порции 0,3 $дм^3$)

А.130 $дм^3$

Б. 135 $дм^3$

В. 140 $дм^3$

8. По какой формуле производится расчет объема котла для варки борща

А. Vk = Vпрод + Vв

Б. Vk = 1,15 x Vпрод

В. Vk = V1 x n

9. По какой формуле производится расчет объема котла для приготовления грибного бульона

А. Vk = Vпрод + Vв

Б. Vk = Vпрод + Vв - Vпром

В. Vk = 1,15 x Vпрод

10. По какой формуле производится расчет численности производственных работников холодного цеха

А. N1 = E (n x K x 100) / T x 3600 x л

Б. N1 = E (n x K) / T x 3600 x л

В. N1 = E (H в) / n x л

11. По какой формуле производится расчет численности производственных работников кондитерского цеха

А. N1 = E (n x K x 100) / T x 3600 x л

Б. N1 = E (n) / H в x л

В. N1 = E (H в) / n x л

12. Но какой формуле производится расчет количества продуктов для ресторана

А. G = N x g / 1000

Б. G = N x gp / 1000

В. G = N x n / 1000

13. По какой методике производится расчет продуктов для столовой общедоступной

А. По физиологическим нормам

Б. По укрупненным показателям

В. По меню расчетного дня

14. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 500 порций борща (объем 1 порции 0,5 $дм^3$)

А. 200 $дм^3$

Б. 230 $дм^3$

В. 250 $дм^3$

15. Какие раздаточные линии можно применять в кафе

А. ЛС

Б. Поток

В. ЛС и Поток

16. Укажите форму расчета потребителей за час

А. N2 = (P x f x X) / 100

Б. N2 = (P x X) / 100

В. N2 = (P x f) / 100

17. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 200 порций киселя (объем порции 0,2 $дм^3$)

А. 34 $дм^3$

Б. 40 $дм^3$

В. 48 $дм^3$

18. Какова длина фронта раздачи в горячем цехе ресторана на 200 мест

А. 4,5 м

Б. 5,5 м

В. 6,0 м

19. Чему равен действительный коэффициент использования площади горячего цеха, полезная площадь которого равна 9 $м^2$, общая площадь 33 $м^2$, компоновочная 30 $м^2$

А. 0,3

Б. 0,27

В. 0,35

20. Чему равен коэффициент использования овощерезки, если продолжительность работы овощерезки равна 4 ч, а цеха- 10 ч

А. 2,5

Б. 0,4

В. 0,2

21. Рассчитайте количество потребителей в общедоступной столовой на 100 мест в период завтрака с 8 до 10 ч (средний % загрузки 30, оборачиваемость места за 1 ч- 3)

А. 100

Б. 160

В. 180

22. Рассчитайте количество времени в секундах на приготовление 200 порц супа молочного, коэффициент трудоемкости блюда – 0,4, продолжительность работы цеха – 14 ч

А. 400 с

Б. 80 с

В. 8000 с

23. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для варки картофеля

А.Vk = Vпрод + Vв

Б. Vk = 1,15 х Vпрод

В. Vk = Vпрод

24. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для варки каши гречневой

А. Vk = Vпрод + Vв

Б. Vk = 1,15 х Vпрод

В. Vk = Vпрод

25. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для приготовления рагу овощного

А. Vk = Vпрод + Vв

Б. Vk = 1,15 х Vпрод

В. Vk = Vпрод

26. Рассчитайте площадь жарочной поверхности плиты для приготовления 35 порц супа молочного в котле емкостью 20 л (площадь дна котла 0,072 $м^2$) продолжительность варки 30 мин

А. 0,013

Б. 0,014

В. 0,015

27. Рассчитайте объем котла для варки 200 порц отварного картофеля, масса нетто на 1 порц равна 200 г, плотность картофедя – 0, 65 кг/ $дм^3$

А. 60 $дм^3$

Б. 70 $дм^3$

В. 82 $дм^3$

28. Определите коэффициент пересчета блюд, реализуемых с 9 до 10 ч утра, количество потребителей за день 2200 человек, количество потребителей с 9 до 10 ч – 280 чел

А. 0, 14

Б. 0,13

В. 0,12

29. Определите количество блюд в общедоступной столовой на 100 мест, если количество потребителей составляет 1300 чел

А. 2500

Б. 3000

В. 3230

30. Рассчитайте количество времени в сек на приготовление 50 порций блюда «Язык заливной», коэффициент трудоемкости блюда равен 0,9, продолжительность работы цеха – 12 ч

А. 3000

Б. 3500

В. 4500

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ВСГУТУ)

Технологический колледж

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ВЫПОНЕНИЮ СРС

дисциплины ОП.16 «Калькуляция и учет в общественном питании»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

для обучающихся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Составители:
_____ С.В. Цырендоржиева

Улан-Удэ
2018

Дисциплина входит в профессиональный цикл учебного плана ППССЗ, реализуется на 3-ом и 4-ом году обучения 6 и 7 семестр.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся **должен уметь:**

-перечислять типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции;

-выбирать направления реконструкции предприятий общественного питания;

-применять нормативную документацию, регламентирующую строительство предприятий общественного питания;

-классифицировать предприятия общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства;

-анализировать требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий;

-оценивать общие требования к предприятиям общественного питания;

-формулировать подразделения предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности;

-описывать схемы организации технологических процессов в цехах;

-рассказывать требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях;

-сопоставлять объемно-планировочное решение предприятия (функциональное назначение предприятия, конструктивное решение здания, градостроительные и природно-климатические факторы, архитектурно-художественные задачи, технические и экономические требования);

-систематизировать производственные помещения (мясной цех, птице-гольевой цех, рыбный цех, овощной цех, кулинарный цех, кондитерский цех, помещения для мучных изделий, доготовочный цех, горячий и холодный цехи, моечная столовой посуды, сервизные, помещение для резки хлеба, помещение персонала, раздаточная);

-обобщать требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях;

-выполнять планировочное решение предприятия общественного питания.

должен знать:

-составление расчетного меню (меню со свободным выбором блюд, меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона, диетическое меню, банкетное меню);

-технологический расчет и подбор механического, холодильного, теплового, вспомогательного и раздаточного оборудования;

-расчет числа потребителей и количества блюд;

- расчет расхода сырья по меню;

-расчет численности работников производства и зала по нормам времени, нормам выработки;

-сопоставлять графики выхода на работу работников производства и зала;

-расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических;

-состав помещений, технологические требования к проектированию;

-монтажную привязку оборудования.

Теоретическое содержание дисциплины состоит из 12 тем:

Тема 1. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации (СНиП, ВНТП и др.)

Тема 2. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания

Тема 3. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования

Тема 4. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты)

Тема 5. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания

Тема 6. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания

Тема 7. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов, складских помещений

Тема 8. Расчет численности работников производства и зала

Тема 9. Технологический расчет и побор механического, холодильного, теплового, вспомогательного и раздаточного оборудования

Тема 10. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Определение общей площади предприятия питания.

Тема 11. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Схемы организации технологических процессов в цехах.

Тема 12. Требования научных основ труда к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений.

Перечень практических работ соответствует тематическому плану и содержанию рабочей программы дисциплины.

№	Наименование практического занятия	Количество часов
курс 3 семестр 6		
Пр1	Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия. Расчет мощности и обоснование предприятия. Обоснование места привязки проекта предприятия	2
Пр2	Составление производственной программы предприятия общественного питания	4
Пр3	Расчет сырья по меню. Расчет складских помещений	6
Пр4	Расчет численности работников производства и зала	3
	Итого	15
курс 4 семестр 7		
Пр5	Расчет производственных цехов	12
Пр6	Расчет вспомогательной группы помещений	6
Пр7	Расчет помещений для посетителей, административно-бытовых помещений	6
Пр8	Компоновка предприятия	10
	Итого	34

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС

Технологическая карта СРС

Номер раздела и темы дисциплины	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС	Объем часов на СРС	Сроки выпн-ния	Реко-мендуе-мые УММ	Форма контроля СРС
1	2	3	4	5	6
Курс 3 семестр 6	СРС 1 – Изучение Гост 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Графическим методом представить конспект – схему текста документа	3	3нед.	[11]	Графическая конспект – схема проверка наличия
	СРС 2 – Разработка производственной программы для предприятия общественного питания	5	7 нед.	[1-3, 7,8]	Самооценка, защита
	СРС 3 – Составление сводной продуктовой ведомости	4	9 нед.	[1-4]	Самооценка, защита
	СРС 4 – Составление графиков выхода на работу производственного и обслуживающего персонала	2	11 нед.	[1-4]	Самооценка, защита
	Подготовка к практическим занятиям Пр1-Пр4	4	3 нед.-15 нед.	[2,4]	Самооценка

1	2	3	4	5	6
	Подготовка к тестовым заданиям ТЗ 1-ТЗ 4	4			
	Итого за 6 семестр:	22			
Курс 4 семестр 7	СРС 5 – Составление схемы взаимосвязи основных групп помещений предприятия общественного питания	15	5нед.	[1-3, 7-10]	Самооценка, защита
	СРС 6 – Компоновка помещений в структуре проектируемого предприятия общественного питания	28	10 нед.	[4,5,10]	Самооценка, защита
	Подготовка к практическим занятиям Пр5-Пр8	5	3нед.-15нед.		Самооценка
	Подготовка к тестовым заданиям ТЗ 5, ТЗ 6	3			
	Итого за 7 семестр:	51			
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС					
СРС: подготовка к практическим занятиям			9		
СРС: выполнение индивидуальных заданий (СРС 1-СРС 6)			57		
СРС: подготовка к тестовым заданиям (ТЗ 1- ТЗ 6)			7		
Итого:			73		