

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.11

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 7 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8	Итого
Форма контроля	КП, экзамен	
Вид занятий		
Лекции	36	36
Лабораторные		
Практические	72	72
Руководство: курсовые проекты	1,5	1,5
Промежуточная аттестация	0,35	0,35
Контактная работа	108,1	108,1
Самостоятельная работа	108,25	108,25
Контроль	35,65	35,65
Итого	252	252

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «01» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «03» сентября 2019 г.).

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области организации проектирования предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижений компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)	-	Знать: основы проектирования и реконструкции предприятий общественного питания; принципы выполнения компоновочных решений.
	-	Уметь: разрабатывать проектную документацию с учетом типа предприятия; произвести оценку проектной документации в соответствии СНиП.
	-	Владеть: навыками оценки выполненных проектов; навыками выполнения компоновочных решений предприятия, правилами расстановки технологического оборудования и его привязки к коммуникациям.
- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. Составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического	-	Знать: расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; номенклатуру основных типов предприятий питания; общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий питания.
	-	Уметь: дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания; производить расчеты и определять потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании; осуществлять привязку проектов к конкретной площадке.
	-	Владеть: методами проведения расчетов полезной и общей площадей помещений; навыками объемного

оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)		изображения производственных цехов расстановкой и привязкой технологического оборудования; навыками проведения проектных работ предприятия; навыками оценки проектной документации в соответствии с требованиями СНиП.
- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)	-	Знать: ведущих поставщиков технологического оборудования; основные критерии подборки технологического оборудования для различных типов предприятий питания.
	-	Уметь: производить оценку проектной документации; произвести оценку сметной документации
	-	Владеть: навыками работы с проектными организациями по выполнению работ в соответствии с заявленным заданием.

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Лек 1	Организация проектирования; цели, задачи и связь с другими дисциплинами; основные направления в проектировании; состав и содержание проекта; типовое, индивидуальное, экспериментальное проектирование; стадии проектирования	8	2	-	-	Тест
	Лек 2	Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования	8	2	-	-	Тест
	Лек3	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	8	2	-	-	Тест
	Пр3 1	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	8	2	-		Отчет по практической работе
	Лек.4	Нормативные документы: расчетные нормативы проектирования; принципы размещения различных типов предприятий общественного питания; технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО).	8	2			Тест
	Пр3 2	Нормативные документы: расчетные нормативы проектирования; принципы размещения различных типов предприятий общественного питания; технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО)	8	2			

Модуль 2 Технологические расчеты проектирования предприятий общественного питания	Лек 5	Порядок выполнения технологических расчетов. Разработка производственной программы предприятия; определение числа потребителей, определение количества блюд, составление расчетного меню, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для расчетного меню	8	4	-	-	Тест
	Пр3 3	Порядок выполнения технологических расчетов. Разработка производственной программы предприятия; определение числа потребителей, определение количества блюд, составление расчетного меню, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для расчетного меню	8	10	-		Отчет по практической работе
	Лек 6	Расчет площадей складских помещений, площадей помещений производственных, торговых, служебных, бытовых, технических.	8	4	-		
	Пр3 4	Расчет площадей складских помещений по нормативным данным и по удельной нагрузке на 1 м ² .	8	4	-		Отчет по практической работе
	Лек 7	Производственная программа и режим работы предприятия.	8	4	-		Кейс-задание 2
	Пр3 5	Производственная программа заготовочных цехов: мясо - рыбного, овощного, Производственная программа доготовочных цехов: холодного, горячего, мучного. Реализация блюд в зале по часам работы предприятия Расчет численности работников производства на основании производственной программы.	8	12	-		Отчет по практической работе
	Лек 8	Расчет площадей производственных помещений	8	4	-		
	Пр3 6	Расчет и подбор количества единиц технологического оборудования: механического, холодильного, теплового, вспомогательного, раздаточного	8	12	-		Отчет по практической работе

		оборудования. Расчет площадей производственных помещений					
	Лек 9	Расчет площадей торговых, служебных, бытовых и технических помещений.	8	2	-		
	Пр3 7	Расчет площадей торговых, служебных, бытовых и технических помещений. Расчет численности работников торговой группы	8	6	-		Отчет по практической работе
Модуль 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.	Лек 10	Планировочное решение помещений с их функциональным назначением: складских, производственных, торговых, административно-бытовых, технических помещений.	8	4	-		
	Пр3 8	Планировочное решение помещений с их функциональным назначением: складских, производственных, торговых, административно-бытовых, технических помещений.	8	8	-		Отчет по практической работе
	Лек 11	Требования к размещению оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования.	8	2	-		
	Пр3 9	Требования к размещению оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования.	8	6	-		Отчет по практической работе
	Лек 12	Объемно-планировочные решения предприятий: доготовочных, заготовочных в отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданиях предприятий общественного питания Основные направления реконструкции технического перевооружения действующих предприятий общественного питания.	8	4	-		
	Пр3 10	Объемно-планировочные решения предприятий: доготовочных, заготовочных в отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданиях предприятий общественного питания.	8	10	-		Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к практическим работам. Выполнение курсового проекта	8	108,25	-	-	Курсовой проект

	КП	Курсовой проект	8	-			Пояснительная записка курсового проекта, чертеж
	ПА	Промежуточная аттестация	8	0,35	-		
	Контроль	Контроль	8	35,65	-		Вопросы к экзамену №№ 1-61
Итого:				252	-		

5. Образовательные технологии

Технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на лекционно-семинарско-зачетной формах обучения: лекция, практическое занятие, лабораторные занятия, самостоятельная работа . Методы обучения: наглядные, словесные, практические.

6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

Отчеты по лабораторным работам должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи лабораторной работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- результаты исследования и расчеты
- вывод

Курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

состоит из пояснительной записки объемом от 20 до 30 страниц стандартного печатного текста (параметры страницы, абзаца, шрифта должны быть следующими: ориентация страницы – книжная; должны соблюдаться следующие размеры полей - правое не менее 10 мм, верхнее и нижнее не менее 20 мм, левое не менее 30 мм; абзац – отступ 1,25 см; текст распределен по ширине; интервал – 1,5; шрифт – TimesNewRoman, обычный, 14 кегль (размер), цвет – текстовых символов – черный) и графической части (2 чертежа формата А1). Оригинальность текста должна быть не менее 50%. Ниже приведены содержание и порядок оформления.

- Титульный

- Задание на проектирование
- СОДЕРЖАНИЕ
- ВВЕДЕНИЕ
- Основная часть (разделы, главы работы, например: разработка производственной программы предприятия (цеха). расчет количества потребителей, распределение блюд по группам, расчет численности работников, расчет и подбор технологического оборудования и т.п.).
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ (выводы и предложения).
- СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

Графическая часть курсового проекта выполняется в программе КОМПАС,

Графическая часть курсового проекта содержит 1 чертеж: Монтажная привязка оборудования горячего цеха

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
8	- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (27)	Тест 1-2. 6-7 Отчет по практическим работам Вопросы к экзамену №1-5,6,7,11, 13,14,15,19..21,25.27.30,,33.35, 39,42,43, 61
8	- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. Составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)	Кейс-задание 1,2,6-7 Отчет по практическим работам Тест 4-5 КП- расчетная часть и графическая часть Вопросы к экзамену № 7,9,11,12.17,19,23.29,30.31.37,41, 43,47.49.51.53.55
8	- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)	Кейс –задание 3 Отчет по практическим работам, КП – расчетная часть Тест 1, 3,4,5 Вопросы к экзамену 1-9, 10,12,13,14,16,18.20,22,24.26.2830

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

ТЕСТ 1

1.Основные функции предприятий общественного питания – это:

- о социальные, экономические
- о социальные, развлекательные
- о экономические, эстетические
- о экономические , юридические

2.Назовите группы помещений предприятий общественного питания

- ☐ производственная
- ☐ торговая
- ☐ административно-бытовая
- ☐ складская
- ☐ хозяйственная

3.К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- о холодный
- о мясной
- о рыбный
- о овощной

4.Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

- о доработки полуфабрикатов
- о холодном
- о овощном
- о горячем

5.Проектирование нового строительства осуществляется на основании решений

- ☐ ТЭО
- ☐ ТЭР
- ☐ ТИР
- ☐ НИР

6.В ТЭО (технико-экономическом обосновании или расчетах) приводят

- о сметную стоимость строительства
- о стоимость сырья
- о стоимость рекламы

стоимость маркетинговых исследований

7. Изыскания, проводимые на предпроектном этапе можно подразделить на:

- ☐ технические
- ☐ экономические
- ☐ юридические
- ☐ организационные

8. Проекты, предназначенные для проверки в реальных условиях возможности внедрения их в массовое строительство называются:

- о типовыми

- о экспериментальными
- о индивидуальными
- о проектами реконструкции

9. Заготовочные предприятия выпускающие готовую продукцию и мучные кондитерские изделия имеют в своем составе цеха:

- ☐ кулинарный
- ☐ мучной кондитерский
- ☐ горячий
- ☐ холодный

10. Предприятия с полным технологическим циклом имеют следующий состав производственных помещений

- ☐ мясо-рыбный цех
- ☐ овощной цех
- ☐ цех доработки полуфабрикатов
- ☐ горячий цех
- ☐ холодный цех

11. В целом проект состоит из:

- ☐ пояснительной записки, расчетов
- ☐ чертежей
- ☐ сметной документации
- ☐ отзывов на проект

12. При обоснование технической возможности строительства необходимо учитывать:

- ☐ возможность отведения участка под строительство при соблюдении требований охраны окружающей среды
- ☐ возможность подключения к источникам электроэнергии
- ☐ возможность подключения к источникам водоснабжения и канализации
- ☐ возможность определять форму собственности предприятия

13. При единовременном пассажиропотоке 2000 человек, в аэропорте, норматив мест в зале ресторана составляет:

- о 150
- о 50
- о 100

- о 200

14. . В буфете при общежитии 1000 человек выделяют отдельное помещение:

- о моечную столовой посуды
- о моечную кухонной посуды
- о моечную тары
- о помещение для обработки и мойки яиц

15. При разработке производственной программы предприятий общественного питания используют следующие нормативные документы

- ☐ ТУ
- ☐ ТИ
- ☐ ОСТы
- ☐ Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
- ☐ МУ

16. Порядок написания супов меню начинается с

- о прозрачных
- о заправочных
- о супов пюре
- о молочных супов
- о холодных супов

☐ 17. Для определения площади складского помещения по удельной нагрузке на 1м^2 грузовой площади пола необходимы следующие данные:

- ☐ Суточный запас данного вида сырья
- ☐ срок годности
- ☐ значение удельной нагрузки данного продукта на один м^2 площади пола
- ☐ коэффициент увеличения площади помещения
- ☐ коэффициент, учитывающий массу тары

18. . Определить количество блюд, реализуемых за период с 14-15 часов, если общее количество данных блюд за день составляет $N_d = 400$ порций, а коэффициент пересчета

$$K_q = 0,11$$

- о 44 порции
- о 55 порции
- о 47 порции
- о 57 порции

19. По какой формуле определяется количество работников доготовочных предприятий:

- о $N_1 = n \cdot t / 3600 \cdot T \cdot \lambda$
- о $N_1 = G \cdot N$
- о $N_1 = n \cdot t / 3600 \cdot K \cdot \lambda$

- о $N_1 = T \cdot N$

20. Объемная плотность продукта рассчитывается по формуле:

- о $V_{\text{прод.}} = G \cdot \rho$, где G -масса продукта, кг; ρ -объемная плотность продукта кг/дм³
- о $V_{\text{прод.}} = G/\rho$ где G -масса продукта, кг; ρ -объемная плотность продукта кг/дм³
- о $V_{\text{прод.}} = G \cdot \rho$, где G -масса продукта, кг; ρ -объемная плотность продукта кг/дм³
- о $V_{\text{прод.}} = G + \rho$, где G -масса продукта, кг; ρ -объемная плотность продукта кг/дм³

21. Объем пищеварочных котлов для варки в вторых горячих блюд - набухающих продуктов определяется по формуле:

- о $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}}$
- о $V = V_{\text{прод.}} - V_{\text{воды}}$
- о $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}} + V_{\text{пром}}$
- о $V = 1,5V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}}$

22. Для расчета производственных столов необходимо знать:

- ☐ Количество, одновременно работающих в цехе, чел -N
- ☐ Длину рабочего места на одного работника- 1 м
- ☐ Площадь на одного работника- f м²
- ☐ оборачиваемость рабочего места -□

ТЕСТ 2

1. Мясной цех крупного заготовочного предприятия состоит из:

- ☐ Дефростера
- ☐ моечного отделения
- ☐ Помещения для обвалки, жиловки и изготовления п/ф
- ☐ Помещения для взвешивания

2. . в соответствии с каким документом определяется состав помещений предприятия общественного питания и требования к ним

- о ГОСТ
- о СНиП
- о Федеральный закон РФ
- о Закон о техническом регулировании

3. Холодильные камеры не рекомендуется располагать:

- ☐ рядом с душевыми
- ☐ над душевыми
- ☐ под душевыми
- ☐ напротив душевых

3. На предприятиях вместимостью 100-300 мест допускается совместное хранение

- о мясо и рыбопродуктов при соблюдении товарного соседства и температуры воздуха в камере -2°C
- о мясо и рыбопродуктов при соблюдении товарного соседства и температуры воздуха в камере $4-6^{\circ}\text{C}$
- о мясо и рыбопродуктов, овощей при соблюдении товарного соседства и температуры воздуха в камере $2-4^{\circ}\text{C}$
- о мясо и рыбопродуктов, овощей, гастрономии при соблюдении товарного соседства и температуры воздуха в камере $2-4^{\circ}\text{C}$

4. Ширина проходов между технологическими линиями оборудования, выделяющего теплоту составляет :

- о 1,5 м
- о 0,9 м
- о 2,5 м
- о 1,1 м

5. В предприятиях работающих на полуфабрикатах проектируются цеха:

- ☐ мясо-рыбный
- ☐ доработки полуфабрикатов
- ☐ обработки зелени
- ☐ овощной
- ☐ горячий
- ☐ холодный

6. . Сетка колонн, рекомендуемая при вместимости зала до 100 до 200 мест

- о 6 х 6 м
- о 9 х 9 м
- о 5 х 5 м
- о 3 х 3 м

7. Торговые залы размещают на одном уровне с..

- ☐ горячим цехом
- ☐ холодным цехом
- ☐ моечной столовой посуды
- ☐ цехом доработки полуфабрикатов

8. Структура заготовочного предприятия ОП отличается от доготовочного наличием:

- о экспедиции
- о технических помещений
- о производственных помещений
- о складских помещений

9. . Специализация предприятий общественного питания делится на:

- о предметную, технологическую
- о технологическую, организационную
- о предметную, производственную

10. . Предметная специализация развивается в следующих направлениях:

- ☐ организация питания отдельных контингентов потребителей
- ☐ производство блюд национальной и зарубежной кухни
- ☐ производство кулинарной продукции из одного вида
- ☐ производство узкого ассортимента блюд
- ☐ совершенствование механической обработки продуктов

11. Разработка проектной документации включает этапы:

- ☐ предпроектный
- ☐ проектный
- ☐ послепроектный
- ☐ околопроектный

12. Срок действия ТЭО (ТЭР) для крупных и сложных предприятий составляет

- о три года
- о два года
- о пять лет
- о один год

13. На послепроектном этапе проектирования осуществляется:

- о авторский надзор за строительством
- о утверждение разработанной документации
- о согласование разработанной документации
- о передача документации строительной организации

14. . В соответствии с технологическим процессом производства продукции и ее реализации проектируются следующие функциональные группы помещений:

- ☐ для хранения и приема продукции
- ☐ производственных помещений
- ☐ помещений для потребителей
- ☐ помещений служебных и бытовых
- ☐ помещений технических

- ☐ помещений зонированных

15. Для выполнения технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов в состав мясного цеха входят следующие помещения:

- ☐ дефростер (для размораживания мяса)
- ☐ участок для туалета туш
- ☐ помещение для разделки мяса и изготовления полуфабрикатов
- ☐ охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов
- ☐ помещение для проведения бракеража

16. Для выполнения технологического процесса производства кулинарной продукции кулинарный цех должен иметь следующие отделения:

- ☐ горячее отделение
- ☐ холодное отделение
- ☐ помещение интенсивного охлаждения
- ☐ мойки и очистки овощей

17. В пояснительной записке обосновывают:

- ☐ Архитектурно-планировочные, технологические решения
- ☐ инженерные решения (санитарно-технические, электротехнические)
- ☐ технико-экономические показатели
- ☐ юридические показатели

18. . Сметная документация определяет:

- о общую стоимость строительства
- о финансовое состояние объекта
- о порядок расчетов
- о выбор подрядчика

19. Средний норматив по стране числа мест, на расчетный период, предприятий общественного питания на 1000 человек для городов составляет

- о 40
- о 30
- о 50
- о 70

20. Определить коэффициент пересчета блюд для данного часа с 12-13 часов, если $N_d = 570$ человек, а $N_q = 80$ человек

- о 0,14
- о 0,17
- о 0,12
- о 0,19

21. По какой формуле определяют количество работников для доготовочных предприятий:

- o $n \cdot t / 3600 \cdot T \cdot \lambda$
- o $n \cdot t / 3600 \cdot T \cdot g$
- o $n \cdot t / 3600 \cdot T$
- o $n \cdot t / 3600 \cdot t \cdot g$

22. Вместимость котла для варки бульонов рассчитывается по формуле:

- o $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}} + V_{\text{пром.}}$
- o $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}} - V_{\text{пром.}}$
- o $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{воды}}$
- o $V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{пром.}}$

ТЕСТ 3

1. Доготовочные предприятия ОП – это предприятия:
 - o изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных и других предприятий и реализующие её в собственных залах
 - o изготавливающие продукцию из сырья и реализующие её по договорам другим предприятиям
 - o получающие по договорам готовую продукцию и реализующие её в собственных залах
 - o получающие по договорам сырьё и реализующие его в собственных залах
2. . Предприятия общественного питания характеризуются
 - o единством форм организации производства и обслуживания потребителей
 - o единством форм и методов обслуживания
 - o единством организационно правовых форм
 - o единством форм организации производства
3. В задании на проектирование содержатся сведения:
 - ☐ наименование предприятия
 - ☐ вид строительства
 - ☐ месторасположения предприятия
 - ☐ специализация
 - ☐ источники обеспечения энергоресурсами
 - ☐ название предприятия
4. . Из каких частей состоит проектная документация
 - ☐ архитектурно-строительной
 - ☐ технологической
 - ☐ технико-экономической
 - ☐ организационной
5. Вид строительства предусматривает
 - ☐ новое строительство
 - ☐ реконструкцию действующего предприятия

- ☐ расширение действующего предприятия
 - ☐ снос действующего предприятия
6. На формирование групп помещений в общей структуре предприятия влияют следующие факторы:
- ☐ ассортимент кулинарной продукции, полуфабрикатов
 - ☐ степень готовности полуфабрикатов
 - ☐ объем производства
 - ☐ месторасположения предприятия
 - ☐ вместимость зала
7. Для выполнения технологического процесса производства полуфабрикатов из птицы в состав птице-гольевого цеха должны входить следующие помещения:
- ☐ для оттаивания
 - ☐ для опаливания
 - ☐ для разделки и изготовления полуфабрикатов
 - ☐ охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов
 - ☐ для проведения бракеража
8. Предприятия с полным технологическим циклом имеют следующий состав производственных помещений
- ☐ мясо-рыбный цех
 - ☐ овощной цех
 - ☐ цех доработки полуфабрикатов
 - ☐ горячий цех
 - ☐ холодный цех
9. По нормативу, количество посадочных мест в рабочих столовых на 1000 работающих составляет
- о 250
 - о 150
 - о 300
 - о 500
10. В состав технологической части проекта входят:
- ☐ основные технологические характеристики предприятия
 - ☐ технологические расчеты
 - ☐ технологические планы помещений с расстановкой технологического оборудования в производственных цехах
 - ☐ локальные сметы
11. При обосновании выбора типа предприятия общественного питания необходимо учитывать:
- ☐ наличие действующей сети предприятий
 - ☐ предполагаемый контингент потребителей
 - ☐ соотношение между основными типами предприятий в разных районах города

- ☐ профиля предприятия
 - ☐ количество работников на предприятии
12. Вместимость предприятий общественного питания, размещенных в зданиях железнодорожных, речных вокзалов, аэропортов определяется в зависимости от :
- о пассажирского потока
 - о от площади вокзалов
 - о от количества реализуемых билетов
 - о от количества проживающих в данном городе
13. . Вместимость залов столовых для отдыхающих в санаториях должны соответствовать:
- о числу мест в санатории
 - о площади торгового зала
 - о количеству, реализуемых путевок
 - о количеству персонала
14. При разработке производственной программы предприятий общественного питания используют следующие нормативные документы
- ☐ ТУ
 - ☐ ТИ
 - ☐ ОСТы
 - ☐ Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
 - ☐ МУ
15. . Для расчета числа потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия, необходимо знать:
- ☐ вместимость зала
 - ☐ оборачиваемость места в зале в течение часа
 - ☐ % загрузки зала в данный час
 - ☐ коэффициент потребления блюд
16. Для определения расхода сырья по меню необходимо знать:
- ☐ норму расхода сырья на порцию или кг выхода готовой продукции по сборнику рецептур
 - ☐ количество блюд (шт) или (кг), реализуемые предприятием за день.
 - ☐ норму потребления на одного человека
 - ☐ оборот продукции за день
17. коэффициент увеличения площади складских помещения на проходы , для помещений площадью до 10 м² равен
- о 2,2
 - о 1,8
 - о 1,6

- о 1,4
18. Для определения требуемой производительности механического оборудования необходимо знать:
- ☐ Массу сырья или полуфабрикатов, обрабатываемых за определенный период времени -G (кг)
 - ☐ Условное время работы машины - t_y (час)
 - ☐ Коэффициент пересчета времени работы машины -k
 - ☐ Коэффициент трудоемкости операции - K
19. Для расчета холодильного шкафа необходимо знать следующие показатели
- ☐ массу продуктов- G,кг
 - ☐ объемную плотность продукта ρ , кг/м³
 - о коэффициент, учитывающий массу тары -v
 - ☐ срок хранения продукта - σ дней
20. . При варке ненабухающих продуктов для приготовления вторых горячих блюд, объем котла определяют по формуле:
- о $V = 1,15 \cdot V_{\text{прод}}$
 - о $V = 0,5 \cdot V_{\text{прод}}$
 - о $V = 1,5 \cdot V_{\text{прод}}$
 - о $V = 2,0 \cdot V_{\text{прод}}$
21. Какой объем котла необходим для варки 500 порций борща флотского (выход порции 0,5 дм³ или 0,5л)
- о 200 дм³ (л)
 - о 250 дм³ (л)
 - о 300 дм³ (л)
 - о 150 дм³ (л)
22. Коэффициент использования площади для горячего цеха равен:
- о 0,3
 - о 0,4
 - о 0,45
 - о 0,25

ТЕСТ 4

1. Рассчитайте коэффициент пересчета блюд. реализуемых в предприятии с 11 до 12 часов, если : количество потребителей за день равно - 1800 человек, а за данный час - 300 человек
- о 0,17
 - о 0,25
 - о 0,5
 - о 0,22

2. Для определения количества уровней пароконвектомата необходимо знать:
- ☐ Количество гастроемкостей -п
 - о оборачиваемость за расчетный период-ф
 - ☐ Вместимость гастроемкостей
 - ☐ Число порций за расчетный период
 - ☐ Продолжительность работы цеха
3. . Часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса это:
- о Производственный участок
 - о Отделение
 - о Рабочее место
 - о Производство
4. К заготовочным цехам предприятия относят:
- ☐ мясо-рыбный
 - ☐ овощной
 - ☐ горячий
 - ☐ кулинарный
5. В состав какого цеха заготовочного предприятия входят дефростеры
- о мясного
 - о рыбного
 - о птице-гольевого
 - о овощного
6. Монтажная привязка оборудования определяет:
- о место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию
 - о характеристики подводимых коммуникаций
 - о способы подвода коммуникаций
 - о виды коммуникаций
7. . Ширина основного прохода в зале столовой составляет не менее:
- о 1,35 м
 - о 1,2 м
 - о 1,0 м
 - о 0,8 м
8. Подбор необходимого технологического оборудования осуществляется на основе:
- о производственной программы цеха
 - о вместимости торгового зала

- о мощности предприятия
 - о типа предприятия
9. Для расчета площади пода сковороды, для жарки штучных изделий необходимо знать
- ☐ n - количество изделий, обжариваемых за расчетный период, штук
 - ☐ f - площадь, занимаемую одним изделием, m^2
 - ☐ ϕ - обрачиваемость площади пода сковороды за расчетный период
 - ☐ ρ - объемная плотность продукта, kg/dm^3
10. Для определения котла для варки первых блюд необходимо знать:
- ☐ n - количество первых блюд, реализуемых за 2 часа работы зала
 - ☐ V - объем одной порции супа, dm^3
 - ☐ V - объем воды, dm^3
 - ☐ $V_{\text{пром.}}$ -объем промежутков
11. Коэффициент - λ , используемый при определении численности работников,это коэффициент учитывающий:
- о рост производительности труда
 - о норму выработки
 - о трудоемкость производственных процессов
 - о режим и график работы
12. Для определения количества блюд, реализуемых за каждый час работы предприятия необходимо знать:
- ☐ количество блюд, реализуемых за весь день
 - ☐ коэффициент пересчета для данного часа
 - ☐ количество персонала
 - ☐ количество потребителей
13. Расчетное меню со свободным перечнем блюд в меню записывают с указанием:
- ☐ № рецептуры
 - ☐ наименования блюда
 - ☐ выход блюда
 - ☐ цены
 - ☐ времени изготовления
14. В каком случае в буфетах при общежитии для хранения скоропортящейся продукции устанавливаю холодильную камеру площадью 8-10 m^2
- о при количестве проживающих 1000 человек
 - о при количестве проживающих 300 человек
 - о при количестве проживающих 500 человек
 - о при количестве проживающих 700 человек

15. Количество мест на 1000 питающихся при обслуживании учащихся профтехучилищ составляет:
- ☐ 330 мест
 - ☐ 250 мест
 - ☐ 130 мест
 - ☐ 100 мест
16. Какие типы предприятий общественного питания рекомендуется размещать при гостиницах для обслуживания потребителей :
- ☐ Рестораны
 - ☐ кафе
 - ☐ бары
 - ☐ буфеты
 - ☐ закусочные
17. ТЭО (технико-экономическое обоснование) включает:
- ☐ Обоснование необходимости строительства в соответствии с расчетными нормативами развития сети
 - ☐ Характеристику района и обоснование выбора места строительства
 - ☐ Обоснование выбора типа проектируемого предприятия
 - ☐ Обоснование режима предприятия и загрузки зала (в процентах)
 - ☐ обоснование названия предприятия
18. Комплект рабочих чертежей включает:
- ☐ генеральный план
 - ☐ планов предприятия с расстановкой технологического оборудования
 - ☐ чертежи коммуникаций
 - ☐ чертежи местности
19. К экспедиции относят помещения :
- ☐ для загрузки продукции
 - ☐ для приемки продукции
 - ☐ для комплектации продукции
 - ☐ для санитарного контроля продукции
20. Предприятия доготовочные имеют следующий состав производственных помещений
- ☐ мясо-рыбный цех
 - ☐ цех доработки полуфабрикатов
 - ☐ обработки зелени
 - ☐ горячий
 - ☐ холодный

21. Кондитерский цех заготовочного предприятия должен иметь в своем составе следующие отделения:

- ☐ замеса теста
- ☐ разделки и выпечки
- ☐ отделки изделий
- ☐ приготовления крема и других отделочных полуфабрикатов
- ☐ для взвешивания продукции

22. Функциональная взаимосвязь помещений в процессе проектирования должна обеспечить:

- ☐ поточность технологического процесса
- ☐ минимальную протяженность технологических и людских потоков
- ☐ благоприятные условия для потребителей и персонала
- ☐ соблюдение санитарных правил и правил охраны труда
- ☐ соблюдение логистической цепочки при доставке продуктов

ТЕСТ 5

23. Доготовочный цех это-...

- ☐ рыбный
- ☐ горячий
- ☐ холодный
- ☐ овощной

24. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

- о доработки полуфабрикатов
- о холодном
- о овощном
- о горячем

25. . Специализация предприятий общественного питания делится на:

- о предметную, технологическую
- о технологическую, организационную
- о предметную, производственную
- о предметную, организационную

26. . Какой фактор не учитывается при определении типа предприятия общественного питания

- о методы и формы обслуживания
- о ассортимент реализуемой продукции
- о месторасположения предприятия
- о профессиональная подготовка персонала

27. . Проектирование нового строительства осуществляется на основании решений

- ☐ ТЭО

- ☐ ТЭР
- ☐ ТИР
- ☐ НИР

28. . Широкое использование типовых проектов предприятий позволяет:

- ☐ сократить затраты труда проектировщиков
- ☐ повысит качество проектных работ
- ☐ снизить стоимость проектных работ
- ☐ повысить себестоимость проектных работ

29. . Различают следующие виды проектов:

- ☐ типовые
- ☐ индивидуальные
- ☐ проекты для экспериментального строительства
- ☐ проекты реконструкции
- ☐ проекты частные

30. В состав производственных помещений доготовочного предприятия НЕ входит цех

- ☐ обработки зелени
- ☐ горячий
- ☐ холодный
- ☐ кулинарный

31. . По нормативу, количество посадочных мест, в студенческих столовых. на 1000 студентов составляет:

- о 180
- о 250
- о 100
- о 150

32. . В состав технологической части проекта входят:

- ☐ основные технологические характеристики предприятия
- ☐ технологические расчеты
- ☐ технологические планы помещений с расстановкой технологического оборудования в производственных цехах
- ☐ локальные сметы

33. . При обоснование места строительства необходимо учитывать:

- ☐ приближение предприятия к потребителю
- ☐ размещение на путях массовых потоков населения
- ☐ обеспечение минимальных затрат времени на получение пищи
- ☐ удовлетворение спроса на кулинарную продукцию и полуфабрикаты
- ☐ отсутствие коммуникаций

34. . При проектировании буфетов в зданиях общежитий , общую площадь определяют исходя из следующих данных:

- ☐ число проживающих
- ☐ норма площади на одного человека
- ☐ количество персонала предприятия

норма оборудования

35. . Производственной программой различных типов предприятий (доготовочных , с полным циклом) является:

- о расчетное меню
- о прейскурант цен
- о мощность предприятия
- о объем полуфабрикатов и готовой продукции

36. Исходными данными для определения количества блюд, реализуемых в предприятии являются:

- ☐ число потребителей
- ☐ коэффициент потребления блюд
- ☐ коэффициент загрузки зала
- ☐ оборачиваемость одного места в зале

37. В комплексных меню обязательно указывают:

- ☐ стоимость комплекса
- ☐ пищевую и энергетическую ценность каждого блюда
- ☐ пищевую и энергетическую ценность всего комплекса
- ☐ наименование блюд
- ☐ выход блюд
- ☐ энергетическую потребность организма

38. Для определения коэффициента пересчета для данного часа $K_{\text{ч}}$, необходимо знать:

- ☐ Число потребителей, обслуживаемых за час- $N_{\text{ч}}$
- ☐ Число потребителей, обслуживаемых за день - $N_{\text{д}}$
- ☐ количество выпускаемых блюд
- ☐ количество блюд, реализуемых за час

39. . Для определения численности производственных работников заготовочного предприятия необходимо знать:

- ☐ Суточный расход сырья- G (кг, т)
- ☐ Численность работников на единицу перерабатываемой продукции (на 1 т сырья) - N
- ☐ Коэффициент трудоемкости - K
- ☐ Норму времени на изготовление единицы изделия в сек. t

40. . Объемная плотность продукта рассчитывается по формуле:
- о $V_{\text{прод.}} = G \cdot \rho$, где G -масса продукта, кг; ρ -объемная плотность продукта кг/дм³
 - о $V_{\text{прод.}} = G / \rho$, где G -масса продукта, кг; ρ -объемная плотность продукта кг/дм³
 - о $V_{\text{прод.}} = G - \rho$, где G -масса продукта, кг; ρ -объемная плотность продукта кг/дм³
 - о $V_{\text{прод.}} = G + \rho$, где G -масса продукта, кг; ρ -объемная плотность продукта кг/дм³
41. . Для определения площади пода сковороды, в случае тушения изделий массой G кг, необходимы данные:
- ☐ G - масса продукта, кг
 - ☐ ρ - объемная плотность продукта, кг/дм³
 - ☐ b - условная толщина слоя продукта, дм
 - ☐ ϕ - оборачиваемость пода сковороды за расчетный период
 - ☐ f - площадь, занимаемую одним изделием, м²
42. Минимальное соотношение продукта и жира при жарке изделий во фритюре
- о 1 : 4
 - о 1 : 2
 - о 1 : 8
 - о 1 : 1
43. Норма площади на 1 место в зале ресторана составляет:
- о 1,8 м²
 - о 1,4 м²
 - о 2,0 м²
 - о 3,0 м
44. . Состав цехов предприятий общественного питания зависит от:
- ☐ вместимости и мощности предприятия
 - ☐ типа предприятия
 - ☐ характера производственного процесса
 - ☐ формы обслуживания
 - ☐ сезонности

ТЕСТ 6

45. Для зданий ресторанов и кафе характерно выделение в зале функциональных зон:
- ☐ входной
 - ☐ обеденной
 - ☐ эстрадно-танцевальной
 - ☐ сервисной
46. Ширина основного прохода в зале ресторана составляет не менее:
- о 1,5 м

- о 0,8 м
- о 1,1 м
- о 0.6 м

47. . Подбор необходимого технологического оборудования осуществляется на основе:

- о производственной программы цеха
- о вместимости торгового зала
- о мощности предприятия
- о типа предприятия

48. На схеме монтажной привязки технологического оборудования указывают:

- ☐ число фаз и силу тока
- ☐ диаметр трубопроводов горячей и холодной воды
- ☐ высоту подводки от чистого пола
- ☐ глубину залегания грунтовых вод

49. . Какое оборудование обязательно устанавливают в птице-гольевом цехе

- о опилочные горны
- о ванны с подогревом
- о столы с охлаждением
- о столы с вытяжными устройствами

50. К заготовочному предприятию относится:

- о комбинат питания
- о ресторан
- о предприятие быстрого обслуживания
- о специализированное кафе

51. Для определения количества уровней пароконвектомата необходимо знать:

- ☐ Количество гастроемкостей -п
- о оборачиваемость за расчетный период-ф
- ☐ Вместимость гастроемкостей
- ☐ Число порций за расчетный период
- ☐ Продолжительность работы цеха

52. Для определения пода сковороды в случае тушения изделий массой G необходимы следующие данные:

- ☐ Масса нетто продуктов G (кг)
- ☐ Масса брутто продуктов G (кг)

- о Оборачиваемость пода чаши -φ
- ☐ Объемная плотность продукта -ρ (кг/дм³)
- ☐ Условная толщина слоя продукта -b (дм)

53. Какая формула лежит в основе расчета вместимости чаши фритюрницы

- о $V = V_{\text{прод}} + V_{\text{жира}} / \varphi$
- о $V = V_{\text{прод}} + V_{\text{жира}}$
- о $V = V_{\text{жира}} / \varphi$
- о $V = V_{\text{прод}} + V_{\text{жира}} - V_{\text{пром}} / \varphi$

54. Коэффициент - λ, используемый при определении численности работников, это коэффициент учитывающий:

- о рост производительности труда
- о норму выработки
- о трудоемкость производственных процессов
- о режим и график работы

55. Определить коэффициент пересчета блюд для данного часа с 12-13 часов, если $N_{\text{д}}=1200$ человек, а $N_{\text{ч}}=110$ человек

- о 0,09
- о 0,07
- о 0,1
- о 0,05

56. В комплексных меню обязательно указывают:

- ☐ стоимость комплекса
- ☐ пищевую и энергетическую ценность каждого блюда
- ☐ пищевую и энергетическую ценность всего комплекса
- ☐ наименование блюд
- ☐ выход блюд
- ☐ энергетическую потребность организма

57. Порядок написания супов меню начинается с

- о прозрачных
- о заправочных
- о супов пюре
- о молочных супов
- о холодных супов

58. Для расчета числа потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия, необходимо знать:

- ☐ вместимость зала
- ☐ оборачиваемость места в зале в течение часа
- ☐ % загрузки зала в данный час
- ☐ коэффициент потребления блюд

59. ТЭО (технико-экономическое обоснование) включает:

- ☐ Обоснование необходимости строительства в соответствии с расчетными нормативами развития сети
- ☐ Характеристику района и обоснование выбора места строительства
- ☐ Обоснование выбора типа проектируемого предприятия
- ☐ Обоснование режима предприятия и загрузки зала (в процентах)
- ☐ обоснование названия предприятия

60. Необходимое число мест предприятий питания рассчитывается на основе мест на

- о 1000 жителей
- о 2000 жителей
- о 500 жителей
- о 1500 жителей

61. . Сметная документация определяет:

- о общую стоимость строительства
- о финансовое состояние объекта
- о порядок расчетов
- о выбор подрядчика

62. В пояснительной записке обосновывают:

- ☐ Архитектурно-планировочные, технологические решения
- ☐ инженерные решения (санитарно-технические, электротехнические)
- ☐ технико-экономические показатели
- ☐ юридические показатели

63. К экспедиции относят помещения :

- ☐ для загрузки продукции
- ☐ для приемки продукции
- ☐ для комплектации продукции
- ☐ для санитарного контроля продукции

64. Предприятия с полным технологическим циклом имеют следующий состав производственных помещений

- ☐ мясо-рыбный цех
- ☐ овощной цех
- ☐ цех доработки полуфабрикатов
- ☐ горячий цех
- ☐ холодный цех

65. Группа подсобных помещений заготовочных предприятий включает:

- ☐ помещение для хранения уборочного инвентаря
- ☐ кладовая для сухого мусора
- ☐ гардеробные для персонала
- ☐ бельевая

66. Производственные помещения заготовочных предприятий, выпускающих полуфабрикаты включают следующие производственные цеха:
- ☐ мясной
 - ☐ рыбный
 - ☐ птице-гольевой
 - ☐ овощной
 - ☐ доработки полуфабрикатов

ТЕСТ 7

67. Функция свойственная только предприятию общественного питания:
- о снабжения
 - о организация потребления
 - о производства
 - о реализация
68. К основным задачам предприятий общественного питания относят:
- о социальные, экономические
 - о социальные, развлекательные
 - о экономические, эстетические
 - о экономические юридически
69. Ресторан в нормативных документах определяется как:
- о предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий
 - о предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв
 - о предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления
 - о предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано
70. Бар в нормативных документах определяется как
- о предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и

безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары

- о предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано
- о предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления
- о предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков

71. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

- о результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга
- о услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом
- о услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте
- о услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов

72. К функциям предприятий общественного питания НЕ относят:

- о разработку и производство новых видов алкогольной продукции
- о производство кулинарной продукции
- о реализация кулинарной продукции
- о организация потребления кулинарной продукции

73. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции, НЕ учитывают следующие факторы:

- о его географическое положение
- о техническую оснащенность предприятия, его материальную базу
- о оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров
- о методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии
- о квалификацию персонала

74. В соответствии с ГОСТ к типам предприятий общественного питания относят:
- о ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная
 - о ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная
 - о ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет
 - о ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная
75. Тип предприятия ОП, в меню которого в соответствии с «Правилами оказания услуг» обязательны фирменные блюда:
- о Ресторан
 - о Столовая
 - о Закусочная
 - о Пиццерия
76. Доготовочные предприятия ОП – это предприятия:
- о изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных и других предприятий и реализующие её в собственных залах
 - о изготавливающие продукцию из сырья и реализующие её по договорам другим предприятиям
 - о получающие по договорам готовую продукцию и реализующие её в собственных залах
77. По уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП классифицируются на:
- о классы
 - о категории
 - о группы
 - о типы
78. В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия ОП классифицируют на: общедоступные и:
- о обслуживающие определенный контингент
 - о общественные
 - о специальные
 - о обособленные
79. Структура заготовочного предприятия ОП отличается от доготовочного наличием:
- о экспедиции
 - о технических помещений
 - о производственных помещений
 - о складских помещений

80. Торговое помещение предприятия ОП, которое НЕ обязательно в кафе:

- о аванзал
- о зал банкетный
- о зал для посетителей
- о вестибюль

81. Аванзал – это место для

- о встречи и отдыха
- о приема пищи
- о спорта
- о танцев

82. По характеру производства предприятия общественного питания делятся на:

- о заготовочные, доготовочные, раздаточные, с полным циклом
- о заготовочные, доготовочные, с полным циклом
- о Заготовочные, раздаточные, с полным циклом
- о заготовочные, доготовочные, с полным циклом

83. В основу классификации предприятий общественного питания положены признаки:

- о характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность предприятия, время функционирования, месторасположение предприятия
- о характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, способ реализации, сезонность
- о характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность предприятия, способ реализации
- о характер производства, мощность, время функционирования, сезонность

84. Ширина коридоров, соединяющих склады

1,0-1,2

- о 2,0-2,2
- о 1,3-1,8
- о 0,8-1,0

85. Входной поток на складе означает

- о проверку качества и количества прибывшего груза
- о размещение на хранение
- о перемещение внутри склада
- о погрузку на транспорт

86. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- о моечная столовой посуды
- о сервизная
- о хлеборезка
- о мастерские

Критерии оценки:

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам

7.2.2. Кейс-задания

(наименование оценочного средства)

Задание 1:

- Рассчитать количество потребителей городского ресторана на 75 посадочных мест. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы ресторана с 10-24 часов.
- Рассчитать количество потребителей городского ресторана на 100 посадочных мест, с организацией бизнес-ланча. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы ресторана с 10-24. Бизнес-ланч с 12-16 часов
- Рассчитать количество потребителей ресторана при гостинице на 120 посадочных мест. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы ресторана с 10-24. Завтрак 7-30-10 00
- Рассчитать количество потребителей столовой при учреждении на 80 посадочных мест. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы столовой с 9-17.
- Рассчитать количество потребителей общедоступной столовой на 100 посадочных мест. Определить количество реализуемых предприятием блюд. Режим работы столовой с 9-20

Задание 2:

- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа. для городского ресторана на 75 посадочных мест.
- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп

блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа для городского ресторана на 100 посадочных мест, с организацией бизнес-ланча.

- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа для ресторана при гостинице на 120 посадочных мест
- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа для столовой при учреждении на 80 посадочных мест,
- Составить производственную программу предприятия на день, распределить блюда согласно примерному соотношению различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа для общедоступной столовой на 100 посадочных мест.

Кейс задание 3:

- Произвести расчет и подбор технологического оборудования по данным преподавателя

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент исчерпывающе, логически и аргументировано излагает материал по теме задания; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует логичность и доказательность изложения материала по теме задания, но допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий; в ответах на дополнительные вопросы имеются незначительные ошибки.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент поверхностно раскрывает материал по теме задания, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не раскрыл материал по теме задания

7.2.3. Практические работы

(наименование оценочного средства)

Типовые практические работы

Практическая работа № 1 Техничко-экономическое обоснование проекта

Практическая работа № 2 Расчетные нормативы проектирования предприятий питания

Практическая работа № 3, Разработка производственной программы доготовочного предприятия (по заданию преподавателя)

Практическая работа № 4 Расчет площади складских помещений

Практическая работа № 5 Разработка производственной программы заготовочного предприятия (по заданию преподавателя)

Практическая работа № 6 Расчет и подбор технологического оборудования

Практическая работа № 7 Расчет площади торговых административных и технических помещений

Практическая работа № 8 Выполнение планировочного решения производственных цехов

Практическая работа № 9 Выполнение монтажной привязки оборудования цехов.

Практическая работа № 10 Выполнение объемно-планировочного решения предприятия.

Критерий оценки:

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Устная защита практических работ.	Присутствие на практической работе, выполнение указаний преподавателя при проведении практической работы	Зачтено» если студент достаточно полно и правильно отвечает на вопросы преподавателя. «Не зачтено» если студент не выполнил практическую работу

7.2.4. Курсовой проект

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

№ п/п	Темы
1	Проект овощного цеха столовой на 100 мест
2	Проект мясо-рыбного цеха ресторана на 180 мест
3	Проект холодного цеха столовой на 150 мест
4	Проект кондитерского цеха ресторана по выпуску 3000 изделий в смену
5	Проект горячего цеха столовой на 170 мест
6	Проект горячего цеха ресторана на 100 мест
7	Проект холодного цеха столовой на 150 мест
8	Проект мясо-рыбного цеха ресторана на 80 мест
9	Проект кондитерского цеха ресторана по выпуску 3000 изделий в смену
10	Проект холодного цеха ресторана на 150 мест

11	Проект горячего цеха диетической столовой на 100 мест
12	Проект горячего цеха школьной столовой на 100 мест
13	Проект горячего цеха кафе на 70 мест
14	Проект цеха доработки полуфабрикатов кафе на 120 мест
15	Проект холодного цеха кафе на 80 мест
16	Проект мясо-рыбного цеха диетической столовой на 170 мест.
17	Проект кондитерского цеха кафе по выпуску 2000 изделий в смену
18	Проект горячего цеха столовой при промышленном предприятии на 200 мест
19	Проект холодного цеха столовой при промышленном предприятии 150 мест
20	Проект мучного цеха столовой при промышленном предприятии по выпуску 5000 изделий в смену
21	Проект горячего цеха студенческой столовой на 170 мест
22	Проект мясо-рыбного цеха студенческой столовой на 200 мест
23	Проект горячего цеха ресторана на 200 мест
24	Проект овощного цеха столовой на 250 мест

Критерии оценки

Оценки	Критерии и нормы оценки
«отлично»	Тема раскрыта в полном объеме, в соответствии с требованиями программы. Все технологические расчеты выполнены точно, правильно. Текст материала изложен грамотно, последовательно. При выполнении работы используется нормативно-технологическая документация. План цеха с расстановкой оборудования выполнен в соответствии с требованиями СанПиН, ГОСТ, СНИП.
«хорошо»	Тема раскрыта в полном объеме в соответствии с требованиями программы. Допущены небольшие ошибки в технологических расчетах. Текст материала изложен грамотно, последовательно. При выполнении работы используется нормативно-технологическая документация. План цеха с расстановкой оборудования выполнен в соответствии с требованиями СанПиН, ГОСТ, СНИП.
«удовлетворительно»	Тема раскрыта недостаточно полно. Допущены ошибки в технологических расчетах. Нарушена последовательность в изложении текста. План цеха с расстановкой оборудования выполнен с нарушением требований СанПиН, ГОСТ, СНИП или не выполнен.
«неудовлетворительно»	Тема не раскрыта. Допущено много ошибок в технологических расчетах. Нарушена последовательность в изложении текста. План цеха с расстановкой не выполнен.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы
1	Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации.
2	Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
3	Типы предприятий в соответствии с ГОСТ
4	Основные функции предприятий общественного питания
5	Дать характеристику основным группам помещений предприятий общественного питания
6	Как подразделяются предприятия по характеру производства
7	Дайте характеристику заготовочным предприятиям
8	Чем отличается структура заготовочного предприятия от доготовочного
9	Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
10	Структура доготовочного предприятия
11	Разработка графика работы горячего цеха.
12	Состав производственных помещений универсального предприятия
13	По каким направлениям развивается предметная специализация
14	На основании каких документов осуществляется проектирование нового строительства предприятия питания
15	Какие этапы включает разработка проектной документации
16	Какие сведения должно содержать задание на проектирование
17	Что такое ТЭО
18	Из каких частей состоит проектная документация
19	Типы проектов их преимущества и недостатки
20	Группы функциональных помещений предприятий питания в соответствии с технологическим процессом
21	Группа подсобных помещений предприятий питания
22	Что определяет сметная документация. Виды смет
23	Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
24	Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
25	Технико-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
26	Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
27	Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
28	Методика расчета объема котлов для варки ненабухающих продуктов.
29	Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и

	пансионатах и туристических баз.
30	Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
31	Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
32	Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
33	Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
34	Методика расчета оборудования для выпекания изделий.
35	Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
36	Методика расчета численности заготовочных цехов.
37	Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.
38	Методика расчета производственных столов.
39	Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
40	Методика расчета производственных моечных ванн.
41	Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
42	Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
43	Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
44	Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
45	Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.
46	Методика расчета пекарских шкафов.
47	Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
48	Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
49	Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.
50	Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
51	Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
52	Методика расчета механизированных поточных линий дловощного цеха.
53	Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
54	Методика расчета машин для резки хлеба.
55	Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.
56	Методика расчета и подбора оборотной тары и инвентаря для кондитерского цеха (лотки, противни, формы).

57	Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
58	Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.
59	Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
60	Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.
61	Методика расчета складского оборудования (стеллажи, подтоварники, лари).

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
8	Экзамен (устно)	«отлично»	Полные ответы на все вопросы билета; Грамотная речь, использование в ответе профессиональной терминологии; Грамотные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
		«хорошо»	Полные ответы на все вопросы билета; Грамотная речь; Допускаются затруднения при ответе на дополнительные вопросы.
		«удовлетворительно»	Полные ответы на два из трех вопросов билета; Затруднения при ответе на дополнительные вопросы.
		«неудовлетворительно»	Ответ на один из трех вопросов билета; Затруднения или отсутствие ответов на дополнительные вопросы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7	учебник	2017	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Гайворонский К. Я.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : ученик / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов – 2-е изд., перераб. и доп. –Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017.- 480 с. - ISBN 978-5-8199-0776-4.	учебник	2017	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Озерова Т. С.	Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология	Учебно-методическое пособие	2018	Репозиторий ТГУ

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		пр-ва пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2018. - 51 с. - Библиогр.: с. 51. - ISBN 978-5-8259-1203-5.			

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Василенко З. В.	Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. - Минск : Выш. шк., 2013. - 303 с.- ISBN 978-985- 06-2209-9.	учебное пособие	2013	ЭБС "IPRbooks"
2	Ботов М. И.	Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : механическое и тепловое оборудование : учеб. пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - Изд. 4-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 156 с.-ISBN 978-5-8114-1754-4.	учеб. пособие	2012	ЭБС «Лань»

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
3	Васюкова, А. Т.	Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9.	практикум	2015	ЭБС "ZNANIUM.CO M"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
6. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
7. Медицинская информационная сеть. [Электронный ресурс]: Каталог медицинских диет. Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta>
8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2007/UP_organiz_obslug.rar
9. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
10. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/
11. Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	КОМПАС-3D v 18	контракт № 1198 от 18.11.2019, срок действия – бессрочно

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-306)	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева .
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная	Стол ученический двухместный стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф , доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-308)	
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
8	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-812)	Столы ученические, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.