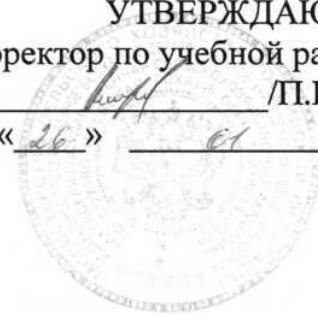


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Рег. № Б-22-017

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
 /П.Б.Акмаров./  
« 26 » \_\_\_\_\_ 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки – **Технология продукции и организация  
общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Ижевск 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.....	4
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	7
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ .....	13
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	17
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	20

## **1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Цель освоения дисциплины** «Проектирование предприятий общественного питания (ППОП)» - Формирование знаний в области проектирования предприятий отрасли и умения использовать современные источники информации для разработки проектов строительства и реконструкции

### **Задачи дисциплины (модуля):**

получение теоретических знаний и практических навыков для:

- Осуществления проектной деятельности в сфере общественного питания;
- Проведения реконструкции предприятий общественного питания в соответствии с нормативной документацией;
- Выбора места и проекта для вновь строящихся предприятий общественного питания;
- Знание требований к осуществлению проектирования предприятий общественного питания в зависимости от типа предприятия и места строительства в соответствии с нормативной документацией;
- Ведение научно-исследовательской работы в сфере общественного питания.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» включена в цикл Б1 базовая часть. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-2, ПК -5, ПК-27, ПК-28, ПК-29.

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Организация изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривает чтение лекций, проведение практических и лабораторных занятий, выполнение курсового проекта, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

В результате изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» формируются следующие знания и умения:

### Студент должен знать:

- основные направления реконструкции предприятий отрасли;
- общие положения проектирования;
- основы выполнения проектной документации;
- принципы выполнения планировочных решений.

### Студент должен уметь:

- работать с научно-технической и периодической литературой;
- выполнять необходимые технологические расчеты;
- осуществлять планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений, а также предприятия в целом

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

### 2.1 Содержательно-логические связи дисциплины «ППОП»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.Б.22	Б1.Б.20 Технология продуктов общественного питания Б1.В.06 Компьютерная графика Б1.В.07 Санитария и гигиена питания Б1.В.09 Оборудование предприятий общественного питания Б1.В.14 Основы строительства и инженерное оборудование,	Б3.Б.02 Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

ОПК-2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-5 Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-27 Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 Готовностью 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-29 Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

#### 3.1 Перечень профессиональных (ПК) компетенций

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	Технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Разрабатывать мероприятия по совершенствованию тех.процессов	Организацией технологических процессов производства продукции питания
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	Методы расчетов технологического оборудования	Проводить расчеты производственных мощностей и технологического оборудования	Основными методиками расчета, нормативной документацией
ПК-27	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, рекон-	структуру предприятия общественного	- проводить анализ компоновки помещений; - проводить оценку каче-	компоновки помещений пред-

	струкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;	питания; - требования к планировке и оснащению предприятий питания	ства услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями	приятия общественного питания; - в оснащении предприятий питания
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);	- методику определения размеров производственных помещений, правила подбора технологического оборудования и его размещение	- определять размеры производственных помещений, подбирать технологическое оборудование и его размещать	- чтения чертежей
ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	- правила разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания	- осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания	- разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Семестр	Всего часов	Ауди-торных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Промежуточная аттестация (экзамен)
8	216	86	103	30	28	28	27
Всего	216	86	103	30	28	28	27

### 4.1 Структура дисциплины

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
	<b>8</b>		<b>1. Технологические расчеты при проектировании ПОП</b>	<b>132</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>72</b>		
1	8	1	Общие положения проектирования предприятий	18	2		4	12	тестирование	
2	8	2	Техническое задание на проектирование. Генеральный план предприятия	20	2		6	12	тестирование Защита лабораторных и практических работ	
3	8	3	Нормы размещения технологического оборудования в производственных зданиях предприятий отрасли	18	2		4	12	тестирование Защита лабораторных и практических работ	
4	8	4	Технологический расчет и подбор оборудования	48	8	22		18	тестирование Защита лабораторных и практических работ	
5	8	5	Расчет площадей	28	4	6		18	тестирование Защита лабораторных и практических работ	
	<b>8</b>		<b>2. Планировочные решения на ПОП</b>	<b>57</b>	<b>12</b>		<b>14</b>	<b>31</b>		
6	8	6	Планировочные решения функциональных групп	20	4		6	10	тестирование Защита лабораторных и практических работ	
7	8	7	Объемно-планировочные решения ПОП	18	4		4	10	Защита лабораторных и практических работ	
8	8	8	Современные средства проектирования предприятий отрасли	13	2		2	9	тестирование Защита лабораторных и практических работ	
9	8	9	Знакомство с программой для выполнения строительных чертежей	6	2		2	2	Экспресс-опрос на лекции Защита лабораторных и практических работ	
10			Промежуточная аттестация	27				27	КП, экзамен	
			<b>Итого</b>	<b>216</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>103</b>	<b>27</b>	

## ФАКУЛЬТЕТ ЗАОЧНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Курс	Всего часов	Ауди-торных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Промежуточная аттестация (КП, экзамен)
4/2	108	14	94	6	6	2	
5/1	108	2	97			2	9
<b>Всего</b>	<b>216</b>	<b>16</b>	<b>191</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>9</b>

#### 4.1. Структура дисциплины

№ п/п	Курс(сессия)	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
			всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
	<b>4(2)</b>	<b>1. Технологические расчеты при проектировании ПОП</b>							
1	4(2)	Общие положения проектирования предприятий	26	2			24	Опрос, дискуссия.	
2	4(2)	Техническое задание на проектирование. Генеральный план предприятия	38	2		6	30	Защита отчета по лабораторной работе	
3	4(2)	Технологический расчет и подбор оборудования	44	2	2		40	Опрос, защита практических работ	
4	5(1)	Расчет площадей	32		2		30	Опрос, защита практических работ	
		<b>2. Планировочные решения на ПОП</b>							
5	5(1)	Планировочные решения функциональных групп	36				36	Опрос, дискуссия	
6	5(1)	Объемно-планировочные решения ПОП	20				20	Опрос, дискуссия	
7	5(1)	Современные средства проектирования предприятий отрасли	11				11	Опрос	
	5(1)	Промежуточная аттестация	<b>9</b>				<b>9</b>	КП, экзамен	
		<b>Итого</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>191</b>	<b>9</b>	



## 4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВПО)					
		ОПК-2	ПК-5	ПК-27	ПК-28	ПК-29	Общее количество компетенций
<b>1. Технологические расчеты при проектировании ПОП</b>	<b>132</b>						
Общие положения проектирования предприятий	18	+		+	-	-	2
Техническое задание на проектирование. Генеральный план предприятия	20			+	+	+	3
Нормы размещения технологического оборудования в производственных зданиях предприятий отрасли	18	+	+	+	-	-	3
Технологический расчет и подбор оборудования	48	+	+	+	-	-	3
Расчет площадей	28		+	+	-	-	2
<b>2. Планировочные решения на ПОП</b>	<b>57</b>						
Планировочные решения функциональных групп	20			+	-	-	1
Объемно-планировочные решения ПОП	18			+	-	-	1
Современные средства проектирования предприятий отрасли	13			+	+	-	2
Знакомство с программой для выполнения строительных чертежей	6			+	+	+	3
Промежуточная аттестация	27	+	+	+	+	+	5
Итого	216						

## 4.3 Содержание разделов дисциплины

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
<b>1. Технологические расчеты при проектировании ПОП</b>		
1	Общие положения проектирования предприятий	Организация проектирования. Классификация предприятий. Состав и содержание проекта. Основные направления реконструкции предприятий.
2	Техническое задание на проектирование. Генеральный план предприятия	Понятие о техническом задании. Правила составления ТЗ. Общее понятие о генеральном плане. Требования, предъявляемые к генеральному плану. Построение генерального плана в соответствии с заданием на проектирование. Расчет коэффициента застройки
3	Нормы размещения технологического оборудования в производственных зданиях предприятий отрасли	Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения предприятий отрасли. Проектирование предприятий продукции растениеводства. Проектирование предприятий продукции животноводства.
4	Технологический расчет и подбор оборудо-	Технологическое оборудование. Тепловое, холодильное, механическое оборудование. Подъемно-транспортное оборудование. Вспомогательное оборудо-

	вания	дование.
5	Расчет площадей	Расчет площадей складских помещений. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений
<b>2. Планировочные решения на ПОП</b>		
6	Планировочные решения производственных помещений предприятий отрасли растениеводства	Основные принципы проектирования. Помещения для приема и хранения сырья. Производственные помещения. Лабораторные помещения. Административные помещения. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.
7	Планировочные решения функциональных групп	Основные принципы проектирования. Помещения для приема и хранения сырья. Производственные помещения. Лабораторные помещения. Административные помещения. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.
8	Объемно-планировочные решения ПОП	Введение в автоматическое проектирование. Система автоматизации проектирования. Применение ЭВМ в технологических расчетах. Состав и параметры технических средств проектирования.
9	Знакомство с программой для выполнения строительных чертежей	Изучение интерфейса программы. Выполнение построений геометрических простейших фигур. Выполнение чертежей с использованием строки свойств.

#### 4.4 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	1	Обоснование необходимости строительства ПОП	4
2	8,9	Автоматизированные системы проектирования	4
3	2	Составление генерального плана предприятия	6
4	6,7	Составление планировочного решения предприятия.	6
5	6,7	Основные принципы размещения оборудования на ПОП	4
6	3	Технико – экономическое обоснование проекта. Методика –расчета.	4
Итого			28

#### 4.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)
1	4	Составление производственной программы проектируемого или реконструируемого предприятия	6
2	4,5	Расчет сырья, полуфабрикатов, складских помещений	6
3	4	Составление графика почасовой реализации блюд	4
4	4	Определение численности производственных работников	4
5	4	Расчет варочного оборудования	4
6	4	Расчет жарочного оборудования	4
Итого			28

#### 4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
<b>1. Технологические расчеты при проектировании ПОП</b>			
1	Общие положения проектирования предприятий	Работа с учебной литературой, документами, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции

2	Техническое задание на проектирование. Генеральный план предприятия	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции.	Экспресс-опрос на лекции
3	Нормы размещения технологического оборудования в производственных зданиях предприятий отрасли	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
4	Технологический расчет и подбор оборудования	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции, практическим занятиям	Экспресс-опрос на лекции
5	Расчет площадей	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции, практическим занятиям	Экспресс-опрос на лекции
2	<b>2. Планировочные решения на ПОП</b>		
6	Планировочные решения функциональных групп	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции,	Экспресс-опрос на лекции
7	Объемно - планировочные решения ПОП	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции.	Экспресс-опрос на лекции
8	Современные средства проектирования предприятий отрасли	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции.	Экспресс-опрос на лекции
9	Знакомство с программой для выполнения строительных чертежей	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции

## 5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
8	Л	Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала с использованием новейших информационных средств и технологий (мультимедийные презентации)	30
	ЛР	Лабораторные работы использованием программ Microsoft Office	28
	ПР	Выполнение расчетных работ с использованием программ Microsoft Office	28
Итого			86

## 6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

### 6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт)	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства*	
				Форма	Кол-во вопросов в задании
1.	8	ТАт,	1. Технологические расчеты при проектировании ПОП	Тест Вопросы	38 (1-38) 40 вопросов 30 заданий
2.	8	ТАт	2. Планировочные решения на ПОП	Тест Вопросы	10 (39-48) 20 заданий 30 заданий
3.	8	ПрАт	1,2	Тест и задача	40 вопросов 30 заданий

\*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

### Контрольные вопросы к экзамену

- 1) Организация проектирования. Классификация предприятий общественного питания.
- 2) Состав и содержание проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.
- 3) Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.
- 4) Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.
- 5) Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
- 6) Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.
- 7) Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
- 8) Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.
- 9) Проектирование заготовочных предприятий
- 10) Основные сведения о производственной программе.
- 11) Определение числа потребителей.
- 12) Определение количества блюд.
- 13) Составление расчетного меню.
- 14) Технологический расчет и подбор механического оборудования.
- 15) Технологический расчет и подбор теплового оборудования.
- 16) Технологический расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования.
- 17) Технологический расчет и подбор холодильного оборудования.
- 18) Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования.
- 19) Технологический расчет и подбор раздаточного оборудования.
- 20) Расчет площадей складских помещений.

- 21) Расчет и подбор оборудования, используемого в складских помещениях.
- 22) Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений.
- 23) Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов.
- 24) Планировочные решения основные принципы проектирования.
- 25) Планировочные решения горячего цеха ресторана.
- 26) Планировочные решения холодного цеха ресторана.
- 27) Планировочные решения горячего цеха столовой.
- 28) Планировочные решения холодного цеха столовой.
- 29) Планировочные решения моечной на предприятиях с самообслуживанием.
- 30) Планировочные решения моечной на предприятиях с обслуживанием официантами.
- 31) Планировочные решения сервизных.
- 32) Планировочные решения моечной кухонной посуды.
- 33) Планировочные решения моечной полуфабрикатной тары.
- 34) Планировочные решения помещений для резки хлеба.
- 35) Планировочные решения помещения заведующего производством.
- 36) Планировочные решения помещений для потребителей (кроме залов и вестибюлей).
- 37) Планировочные решения залов.
- 38) Планировочные решения вестибюля.
- 39) Планировочные решения служебных, бытовых и технических помещений.
- 40) Планировочные решения подсобных помещений.

## **6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы**

1. Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» - <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>
2. Анисимова К.В., Поробова О.Б. Проектирование предприятий общественного питания: методические указания по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания», Ижевск, 2016 – <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=13294>.
3. Анисимова, К.В., Главатских, Н.Г. Проектирование предприятий общественного питания: методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» - Ижевск, 2016 - <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=13308>
4. Анисимова, К.В. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для организации практических работ и самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» - Ижевск, 2020. – 104с.

## **6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).**

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

## Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вид работ и форма текущего контроля	Количество баллов (максимальное)	
	За 1 раб.	Всего
Лекции	1	$15л \times 1б = 15б$
Лабораторная работа	5	$14л/р \times 5б = 70б$
Практическая работа	5	$14прак. \times 5б = 70б$
Курсовой проект	40	40
Текущая аттестация (тестирование)	10	$7 * 10 = 70$
Экзамен		265

260-265 баллов дают возможность получить экзамен автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

200 баллов – допуск к экзамену, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторно-практические занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 200 до 259 баллов, проводится экзамен в виде тестирования и решения задачи.

Критерии оценки тестирования:

- 85 -100 % - отлично,
- 70 – 84 % - хорошо,
- 55 - 69 % - удовлетворительно,
- 40 - 54 % и менее - неудовлетворительно

Рейтинговая оценка курсового проекта:

Курсовой проект состоит из трех частей:

За вторую, третью части проекта максимально возможное количество баллов **15**. За первую часть максимально возможное количество баллов **10**. Каждую часть проекта необходимо сдать к определенной дате. В случае если

студент не сдает одну из частей проекта в указанный срок, то количество за эту часть снижается на 2 балла. Если студент не сдает курсовой проект через месяц, то количество баллов снижается на 20.

Количество баллов за защиту проекта выставляется комиссией преподавателей.

Таким образом, максимально возможное количество баллов за курсовую работу составит:

$$10+15+15=40 \text{ баллов}$$

38-40 баллов – оценка «отлично»;

25-38 баллов – оценка «хорошо»;

24-16 баллов и ниже – оценка «удовлетворительно»;

15 баллов и ниже – оценка «неудовлетворительно»



## 7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Проектирование предприятий общественного питания : учеб. пособие для вузов	Артемова, Е.Н., Царева Н.И.	Орел : Орел-ГТУ, 2009	1-7	8	ЭБС «Руконт» <a href="https://rucont.ru/efd/146362">https://rucont.ru/efd/146362</a>	
2	Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов	Артемова, Е.Н., Царева Н.И.	Орел : Орел-ГТУ, 2009	1-7	8	ЭБС «Руконт» <a href="https://rucont.ru/efd/146361">https://rucont.ru/efd/146361</a>	

### 7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Проектирование предприятий общественного питания: методические указания по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания»	Анисимова К.В. Поробова О.Б.	Ижевск, 2016	всех	8	<a href="http://portal.izhgsha.ru/">http://portal.izhgsha.ru/</a>	
2	Проектирование предприятий общественного питания: методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания»	Анисимова К.В. Главатских Н.Г.	Ижевск, 2016	всех	8	<a href="http://portal.izhgsha.ru/">http://portal.izhgsha.ru/</a>	
3	Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 Проектирование предприятий общественного питания			всех	8	ИСС «Консультант-Плюс» <a href="http://libgost.ru">http://libgost.ru</a> , <a href="http://www.tehlit.ru/">http://www.tehlit.ru/</a>	
4	Система нормативных документов в строительстве Московские городские строительные нормы предприятия общественного питания МГСН 4.14 - 98			всех	8	ИСС «Консультант-Плюс» <a href="http://libgost.ru">http://libgost.ru</a> , <a href="http://www.tehlit.ru/">http://www.tehlit.ru/</a>	
5	Проектирование предприятий общественного питания : учеб. метод. пособие	Артемова, Е.Н., Царева Н.И.	Орел : ОрелГТУ, 2013	1-7	8	ЭБС «Руконт» <a href="https://rucont.ru/efd/358797">https://rucont.ru/efd/358797</a>	
6	Проектирование предприятий общественного питания.	Никуленкова Т.Т. Ястина Т.М.	М., Колос, 2006.	1-7	8	29	

### **7.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины**

1. Сайт ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <https://izhgsha.ru/>
2. Интернет - портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. Электронно-библиотечная система “AgriLib” . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

### **7.4 Методические указания по освоению дисциплины**

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин «Технология продуктов общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Оборудование предприятий общественного питания». Для изучения дисциплины необходимо найти в справочно-консультационной системе «Консультант-плюс» (доступ свободный с портала академии) или <http://libgost.ru>, <http://www.tehlit.ru/> нормативные документы, представленные в списке литературы.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи по проектированию предприятий общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении курсовых и выпускных квалифицированных работ(проектов), а также на учебных и производственных практиках.

## **7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Поиск информации в глобальной сети Интернет  
Работа в электронно-библиотечных системах  
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)  
Мультимедийные лекции  
Работа в компьютерном классе  
Компьютерное тестирование

*При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:*

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. AstraLinux-CommonEdition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. MicrosoftOfficeStandard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. MicrosoftOfficeProfessionalPlus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

*Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:*

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант-Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

## **8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
1. Технологические расчеты при проектировании ПОП	ОПК – 2 ПК-5 ПК -27 ПК-28 ПК 29	Тесты 6,7,10-13,19,22 Тесты 1-38 Вопросы 10-22 Вопросы 1-4	Задания 1-11 Задания 15-17 Задания 2-12 Задание 1,18	Задания 13-17 Задание 8 Задание 13 Задание 14
2. Планировочные решения на ПОП	ПК-5 ПК – 27 ПК-28 ПК-29	Тесты 27,32,36,42,44-48 Тесты 39-48 Вопросы 23-40 Вопросы 5-9	Задания 19-30 Задания 19-30	Задания 19-30

## 2. Методические материалы,

### определяющие процедуры оценивания компетенций

#### 2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

##### **1-й этап (уровень знаний):**

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

##### **2-й этап (уровень умений):**

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

##### **3-й этап (уровень владения навыками):**

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

## **2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине**

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;

на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

## **3. Типовые контрольные задания тесты и вопросы**

### **3.1 Тесты**

1. Как называется взаимосвязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений?

А) проектирование    Б) -разработка    В)-составление    Г)-обоснование

2. Какой этап разработки проектной документации включен в указанный список ошибочно?

А)предпроектный    Б)проектный    В)послепроектный    Г)основной

3. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей называется \_\_\_\_\_

А)закусочной    Б)рестораном    В)кафе    Г)столовой

4. Какое помещение включено в группу служебных и бытовых помещений ошибочно?

А)административные помещения дирекции    Б)кассы    В)бухгалтерии

Г)помещение заведующего производством    Д)помещения для персонала

Е)душевые и кабины личной гигиены женщин

5. Укажите все верные ответы. Предприятия общественного питания имеют функциональное зонирование помещений, которое предполагает выделение отдельных групп помещений и их взаимосвязь, которая должна обеспечить:

А)поточность технологического процесса    Б)минимальную протяженность потоков

В)соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм

Г)разветвленную структуру производства    Д)максимальную протяженность потоков

6. Необходимое число мест при проектировании предприятий общественного питания при промышленных производствах, учреждениях, учебных заведениях вычисляют с учетом норматива мест на \_\_\_\_\_ работающих (учащихся).

- А)1000                      Б)10000                      В)100                      Г)10

7. В каких местах рекомендуется размещать предприятия общественного питания местного значения, расположенные в жилой зоне?

- А) + где основные потоки населения переходят от транспортного к пешеходному движению                      Б) вблизи транспортных магистралей                      В) на пустующем земельном участке                      Г) на путях пешеходного движения направленных в сторону крупных промышленных предприятий

8. По какой формуле определяется потребность в предприятиях общественного питания местного значения, размещаемых в жилой зоне?

- А)  $P = NP_n / 1000$                       Б)  $P = 1000 / NP_n$                       В)  $P = NP_n / 100$                       Г)  $P = NP_n$

9. Для обеспечения питанием работающих предусматривают, как правило, столовые-догоготовочные с числом мест в залах, которое определяют из расчета ...

- А) одно место на четыре человека в наиболее многочисленной смене  
Б) одно место на шесть человек в наиболее многочисленной смене  
В) одно место на восемь человек в наиболее многочисленной смене  
Г) одно место на восемь работающих

10. Какая должна быть вместимость залов столовых в общеобразовательных школах в расчете на 1000 учащихся?

- А) 350 мест    Б) 150 мест    В) 250 мест    Г) 500 мест

11. Площадь помещений (с подсобными помещениями) на одно место в зрительном зале для кинотеатров составляет ...

- А)  $0,23 \text{ м}^2$     Б)  $0,32 \text{ м}^2$     В)  $0,52 \text{ м}^2$     Г)  $1 \text{ м}^2$

12. Мощность заготовочного предприятия, рассчитывают с учетом полного удовлетворения потребности в их продукции обслуживаемых доготовочных предприятий и с учетом максимальной протяженности перевозки ее в \_\_\_\_\_ километров.

- А) 30 км    Б) 10 км    В) 20 км    Г) 40 км

13. Производственная программа какого предприятия характеризуется объемом перерабатываемого сырья или объемом выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции в ассортименте в сутки или в основную смену в тоннах или тысячах штук?

- А) заготовочных предприятий    Б) доготовочных предприятий    В) общедоступного предприятий    Г) заводской столовой



14. Для какого сырья коэффициент пересчета расхода сырья на количество полуфабрикатов максимален?

- А)картофеля      Б)мяса      В)рыбы      Г)овощей

15. Что является производственной программой доготовочных предприятий и предприятий работающих на сырье?

- А)расчетное меню    Б)фирменное меню    В)номенклатура блюд      Г)сборник рецептов

16. Для составления какого документа необходимо предварительно определить число потребителей, общее количество блюд и количество блюд по группам?

- А)расчетное меню    Б)фирменное меню    В)номенклатура блюд      Г)сборник рецептов

17. Какое распределение энергетической ценности суточного рациона рекомендуется при четырехразовом питании?

А)завтрак — 25 %, обед — 35, полдник — 15, ужин — 25 %

Б)завтрак — 15 %, обед — 35, полдник — 15, ужин — 35 %

В)завтрак — 5 %, обед — 35, полдник — 15, ужин — 45 %

Г)завтрак — 5 %, обед — 35, полдник — 25, ужин — 35 %

18. Оборудование какой группы используется для очистки овощей, замеса теста, мойки посуды, нарезания хлеба?

- А)механического    Б)теплового    В)торгового    Г)технологического    Д)производственного

19. Какой величине рекомендуется приравнивать коэффициент использования механического оборудования?

- А)0,5      Б)0,25      В)0,75      Г)1

20. Какой величиной характеризуется производительность посудомоечной машины?

А)количеством посуды, обрабатываемой в час

Б)количеством посуды обрабатываемой в смену

В)количеством посуды обрабатываемой в сутки

Г)количеством посуды обрабатываемой одним оператором

21. Для какого оборудования технологический расчет проводят по количеству кулинарной продукции, реализуемой в течение определенного периода (2—3 ч) работы предприятия?

А) стационарные варочные котлы      Б)кухонные комбайны

В)раздаточное оборудование      Г)фритюрницы

22. Какой величине равен коэффициент заполнения пищеварочных котлов?

- А)0,85      Б)0,45      В)0,65      Г)0,95

23. На какой временной промежуток работы предприятия общественного питания проводят расчет объема котлов для варки гречневой каши, тушения капусты, а также для варки продуктов, используемых в процессе приготовления холодных блюд?

А)на весь день      Б)на один час      В)на 2...3 часа      Г)на шесть часов

24. Коэффициент использования пищеварочных котлов определяют как отношение ...

А)время полного оборота котла к времени работы цеха

Б) время работы цеха к времени полного оборота котла

В)времени работы котла к времени его загрузки

Г)времени загрузки котла к времени его работы

25. При хранении скоропортящейся продукции в функциональных емкостях полезный объем холодильного шкафа вычисляют по объему функциональных емкостей с учетом коэффициента ...

А) учитывающего массу тары

Б)учитывающего коэффициент заполнения тары

В)учитывающего коэффициент заполнения шкафа

26. Укажите все правильные ответы. Какие из ниже приведенных величин учитывают при определении фронта раздачи, при обслуживании посетителей официантами?

А)число мест в зале      Б) норма длины раздачи на одно место в зале

В)число официантов      Г)оборотчиваемость зала

27. Какую формулу используют при расчете площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием?

А)  $F = \frac{F_{об}}{\eta}$ ,      Б)  $F = \frac{G\tau}{q} \beta$ ,      В)  $F = Gf$ ,      Г)  $F_{пл} = Lb$ ;

28. Какова роль коэффициента использования площади при расчете площадей помещения по нормативным данным?

А)при расчете площади данным способом коэффициент использования площади не учитывается

Б)при расчете данным способом нормативные данные умножают на коэффициент использования площади

В)при расчете данным способом нормативные данные делят на коэффициент использования площади

Г)при расчете данным способом нормативные данные умножают и коэффициент использования площади суммируют

29. Укажите все верные ответы. Какое складское оборудование, предназначенное для транспортировки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий из заготовочных в доготовочные предприятия общественного питания и магазины кулинарии, подбирают при расчете площади складских помещений?

А)функциональные емкости      Б)контейнеры      В)стеллажи      Г)подвесные пути

30. Установите в соответствии с порядком расчета площади охлаждаемой камеры.
- А)определяют необходимое число функциональных емкостей  
 Б)определяют число стеллажей, контейнеров  
 В)определяют площадь камеры
31. Какой вариант размещения камеры пищевых отходов более удачный?
- А)в блоке с моечными кухонной и столовой посуды    Б)в блоке с горячим и холодным цехом    В)вблизи запасного выхода    Г)в блоке технических помещений
32. Каковы размеры разгрузочных площадок грузовых подъемников лифтов грузоподъемностью 100 кг не считая ширины примыкающих производственных коридоров?
- А)2,0 x 1,5 м    Б)1,5 x 1,0 м    В)3,0 x 4,0 м    Г)2,7 x 2,7 м
33. В каких случаях применяют безцеховую планировочную схему в предприятиях общественного питания?
- А)в предприятиях небольшой мощности    Б)в доготовочных предприятиях  
 В)в заготовочных предприятиях    Г)в кафе
34. В каком цехе организуется участок для приготовления супов, участок приготовления вторых блюд, участок приготовления горячих напитков?
- А)в горячем    Б)в доготовочном    В)в мясном    Г)в производственном
35. Какое требование является основным при планировке рабочего места повара?
- А)максимальное естественное освещение рабочего места  
 Б)снижение тепловой нагрузки на организм  
 В)сокращение длины инженерных коммуникаций  
 Г)сведение к минимуму переходов повара
36. На сколько процентов повысится производительность труда поваров при организации технологических процессов проходящих справа налево?
- А)2...5%    Б)5...8%    В)10...12%    Г)данный фактор на производительность труда не влияет
37. Для организации выдачи блюд официантам из холодного и горячего цехов предусматривают ...
- А)раздаточные окна    Б)сервизные    В)дополнительный проход    Г)зону обслуживания
38. Каким образом осуществляется взаимосвязь при размещении моечной на втором этаже и камерой отходов, расположенной на первом этаже?
- А) подъемником грузоподъемностью 50 кг    Б)с использованием мусоропровода  
 В)подъемником грузоподъемностью 100 кг    Г)пневматическим уборщиком
39. Какие помещения оборудуются шкафами и многоярусными стеллажами для хранения посуды, столовых приборов и другими столами?

- А) сервизная Б)кладовая В) моечная столовой посуды Г) моечная кухонной посуды
40. Какие производственные помещения оснащаются моечными ваннами, стеллажами, подтоварниками?
- А) сервизная Б)кладовая В) моечная столовой посуды Г) моечная кухонной посуды
41. Укажите все верные ответы. Какие конфигурации залов являются наиболее экономичными и рациональными?
- А) прямоугольная Б) квадратная В) круглая Г) Т-образная
42. Сколько метров составляет максимальная глубина обеденного зала в предприятиях с самообслуживанием при размещении раздаточной линии на площади зала?
- А) 6 Б) 9 В) 12 Г) 3
43. Укажите все верные ответы. Какие существуют способы расстановки мебели в залах?
- А) геометрический Б) свободный В) линейно-планировочный  
Г) островной Д) пристенный
44. Чем необходимо руководствоваться при обосновании площади вестибюля?
- А) максимальным числом потребителей Б) климатической зоной  
В) числом посадочных мест Г) размерами свободных площадей предприятия
45. В чем проявляется наиболее важное преимущество автоматизированного проектирования?
- А) возможность легко тиражировать полученный результат  
Б) уменьшение роли человека при проектировании  
В) уменьшение вероятности ошибок при проектировании  
Г) увеличение вероятности ошибок при проектировании
46. Укажите название панели в программе «Компас» используя которую можно выполнять точные построения объектов?
- А) панель свойств Б) панель сообщений В) командная строка Г) инструментальная панель
47. Какая кнопка на компактной панели программы «Компас» дает доступ к команде, используя которую в выполняемый чертеж можно вставлять таблицу?
- А) вставка Б) таблица В) рисование Г) обозначения
48. Укажите команду строки меню, используя которую можно изменять ширину столбцов, при графическом оформлении производственной программы предприятия?
- А) редактировать Б) формат В) столбец Г) таблица

### 3.2 Задания

1. Рассчитать тестомесильную машину для замеса 308 кг дрожжевого опарного теста, 84 — слоеного и 120 — песочного теста. Продолжительность смены  $T = 7$  ч.
2. Рассчитать количество потребителей и количества блюд, реализуемых в кафе «Молочное» на 60 мест, работающее с 10-00 до 20-00.
3. Рассчитать количество потребителей и количества блюд, реализуемых в общедоступной столовой на 120 мест, работающее с 10-00 до 17-00.
4. Рассчитать количество потребителей и количество блюд, реализуемых в ресторане на 150 мест, работающее с 10-00 до 23-00.
5. Рассчитать количество потребителей и количества блюд, реализуемых в кафе-мороженное на 50 мест, работающее с 10-00 до 20-00.
6. Рассчитать количество потребителей и количества блюд, реализуемых в ресторане на 60 мест со спорт-баром, работающее с 10-00 до 20-00.
7. Составить график загрузки торгового зала пиццерии на 30 мест, работающий с 10 до 21-00 и определить количество блюд.
8. Подобрать наплитную посуду для варки борща (25 порций), солянки (18 порций), Уха (13 порций).
9. Рассчитать количество напитков, хлеба и кондитерских изделий при суточной проходимости торгового зала закусочной 248 человек.
10. Составить разбивку блюд для торгового зала столовой, работающей в вечернее время как кафе с количеством реализуемых блюд – 532.
11. Рассчитать расход сырья и полуфабрикатов для борща мясного (76 порций), Рассольник ленинградский (52 порции), солянка домашняя (75 порций) представленных в таблице

№ по сборнику рецептур	Наименование блюда/продукта. Кол-во порций.	Вес порции
ТТК	<b>Борщ мясной</b>	250
	Капуста свежая	30
	Свекла	40
	Морковь	10
	Лук репчатый	10
	Говядина	75
	Томатное пюре	8
	Петрушка (корень)	3
	Маргарин столовый	5
	Сахар	3
154	Уксус 3%-ный	4
	<b>Рассольник ленинградский</b>	250
	Морковь	10
	Лук репчатый	5
	Картофель	75
	Томатное пюре	8
	Петрушка (корень)	3
	Огурцы соленые	15
	Маргарин столовый	5
	Крупа пшеничная	8

177	<b>Солянка домашняя</b>	250
	Лук репчатый	20
	Картофель	30
	Говядина	20
	Окорок копчено-вареный	10
	Почки говяжьи	16
	Сосиски	10
	Томатное пюре	10
	Огурцы соленые	15
	Масло сливочное	5

12. Рассчитать расход сырья и полуфабрикатов холодного цеха для блюд представленных в таблице

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда/продукта. Кол-во порций.	Вес порции
ТТК	<b>Салат из свежих помидоров и огурцов (94 порции)</b>	150
	Помидоры свежие	62
	Огурцы свежие	45
	Лук зеленый	15
	Майонез	30
ТТК	<b>Салат капустный (94 порции)</b>	150
	Помидоры свежие	28
	Перец сладкий	23
	Капуста свежая	38
	Лук репчатый	15
	Масло растительное	8
75	<b>Винегрет овощной (95 порций)</b>	150
	Картофель	32
	Свекла	23
	Морковь	15
	Огурцы соленые	23
	Капуста квашенная	23
	Лук репчатый	23
	Масло растительное	15
ТТК	<b>Салат «Зимний» (95 порций)</b>	150
	Картофель	40
	Морковь	15
	Огурцы соленые	30
	Лук репчатый	23
	Яйца	15
	Колбаса вареная	48
	Горошек консервированный	10
	Майонез	30

13. Рассчитать и подобрать холодильное оборудование для молока и молочных продуктов

Сметана	4,32	ГОСТ Р 52092-2003
Сливки	0,96	ГОСТ Р 52091-2003
Молоко	2,8	ГОСТ Р 52054-2003
Майонез	5,67	ГОСТ 30004.1-93
Маргарин столовый	4,38	ГОСТ Р 52178-2003
Масло сливочное	4,22	ГОСТ Р 52969-2008
Жир животный топленый пищевой	2,5	ГОСТ 25292-82
Сыр	7,44	ГОСТ 11041-88

14. Рассчитать жарочную поверхность плиты по данным представленным в таблице:

Наименование блюда	Кол-во блюд в час максимальной загрузки плиты, шт.	Кол-во посуды	Площадь единицы, посуды	Продолжительность тепловой обработки, раз	Оборачиваемость, раз	Расчетная жарочная поверхность плиты, м2

			м2	мин.		
Солянка сборная мясная	155	1	0,13	60		
Борщ	130	1	0,1	60		
Суп "Рыбный улов"	116	1	0,1	45		
Куриный бульон с гренками	16	1	0,08	75		
Рыба жаренная	8	1	0,07	10		
Сосиски отварные	6	1	0,04	10		
Печень жаренная	10	1	0,07	10		
Пюре картофельное с жиром	65	1	0,05	30		
Каша гречневая с жиром	20	1	0,04	25		
итого						

15. Рассчитать полезную и общую площадь мясо-рыбного цеха, если для цеха рассчитаны и подобраны следующие виды оборудования.

Наименование оборудования	Тип, марка оборудования	Количество оборудования в шт.	Габаритные размеры, мм			Площадь, кв.м	
			L	B	H	Ед.оборудования	суммарная
Разрубочный стул	РС	1	500	500	750		
Стол производственный	СП-1470	2	1470	840	860		
Стол производственный	СП-1200	3	1200	800	850		
Привод универсальны	П-П	1	1000	800	780		
Устройство для опаливания птицы	УОП-1	1	900	700	1800		
Стол со встроенной моечной ванной	СПМ-1500	2	1500	800	850		
Шкаф холодильный	ШХ-1,2	1	1500	800	850		
Раковина производственная	РП	1	500	400	860		
Стеллаж передвижной	СП-125	3	690	400	1500		
Итого							

16. Рассчитать полезную и общую площадь овощного цеха, если для цеха рассчитаны и подобраны следующие виды оборудования.

Наименование оборудования	Тип, марка оборудования	Количество	Размеры, мм			Полезная площадь, м <sup>2</sup>
			Длина	Ширина	Высота	
Производственный стол	СР-3/1500/600	1	1500	600	870	
Моечная ванна с рабочей поверхностью	ВСМ-1/40	1	1010	530	870	
Подтоварник	ПКИ-1200	1	1200	400	420	
Подтоварник	ПКИ-400	2	400	400	400	
Ванна-раковина	ВР-600	1	500	600	870	
Итого						

17. Рассчитать площадь горячего цеха столовой, если для цеха рассчитаны и подобраны следующие виды оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка оборудования	Количество	Размеры, мм			Полезная площадь, м <sup>2</sup>
			Длина	Ширина	Высота	
Котел	КПЭМ-60М-ОР	1	1135	638	958	
Пароконвектомат	Унох ХВ 305G	1	940	820	637	
Электросокворода	ЭСК-80-0,27-40	1	800	860	940	

Фритюрница электрическа	RF 3S	1	205	400	210	
Электрическая плита	ПЭ-0,48Н	1	950	845	850	
Машина для переработки овощей	МПО-1-01	1	480	280	700	
Кипятильник	WB-10	1	Диаметр = 280		420	
Шкаф холодильный	ШХ – 07 ДС	1	700	845	2030	
Производственный стол	СР -3/1500/600	2	1500	600	870	
Подтоварник	ПКИ-400	2	400	400	420	
Ванна-раковина	ВР-600	1	500	600	870	
Итого						

18. Рассчитать численность работников горячего цеха столовой, для блюд представленных в таблице

Наименование блюда	Число блюд за день	Коэффициент трудоемкости блюда
Борщ мясной	76	0,5
Рассольник ленинградский	76	0,7
Солянка домашняя	75	1,3
Плов из говядины	45	0,7
Шницель рубленый	68	0,7
Котлеты рыбные	68	0,7
Сосиски отварные	68	0,3
Печень по-строгановски	68	0,5
Гуляш мясной	68	0,7
Пюре картофельное	46	0,4
Капуста тушеная	46	0,4
Макароньы отварные	45	0,3
Рис отварной	45	0,1
Итого:		

19. Выполнить планировочное решение для кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

20. Выполнить планировочное решение для кафе-кондитерской на 64 места с пирожковой.

21. Выполнить планировочное решение комплекса развлекательного центра с услугами общественного питания: ресторан на 230 мест с банкетными залами, кафе-мороженое, бар, буфет, боулинг, домашний кинотеатр, вьюете, бассейн.

22. Выполнить планировочное решение кофейного бара при аэровокзале на 25 мест.

23. Выполнить планировочное решение пирожковой на 50 мест с фитобаром.

24. Выполнить планировочное решение предприятия общественного питания при мелькомбинате на 90 мест.

25. Выполнить планировочное решение предприятия общественного питания при промышленном предприятии с числом работающих в наиболее многочисленную смену 280 человек.

26. Выполнить планировочное решение ресторана на 100 мест с VIP-залом.

27. Выполнить планировочное решение ресторана на 110 мест с банкетным залом и баром.

28. Выполнить планировочное решение столовой на 120 мест с пирожковой на 40 мест и магазином кулинарией.

29. Выполнить планировочное решение школьной столовой на 150 мест с буфетом.

30. Выполнить планировочное решение школьной столовой на 200 мест с кафетерием.

### 3.3 Вопросы

Организация проектирования. Классификация предприятий общественного питания. Состав и содержание проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.



Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.  
Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.  
Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.  
Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.  
Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.  
Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.  
Проектирование заготовочных предприятий  
Основные сведения о производственной программе.  
Определение числа потребителей.  
Определение количества блюд.  
Составление расчетного меню.  
Технологический расчет и подбор механического оборудования.  
Технологический расчет и подбор теплового оборудования.  
Технологический расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования.  
Технологический расчет и подбор холодильного оборудования.  
Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования.  
Технологический расчет и подбор раздаточного оборудования.  
Расчет площадей складских помещений.  
Расчет и подбор оборудования, используемого в складских помещениях.  
Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений.  
Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов.  
Планировочные решения основные принципы проектирования.  
Планировочные решения горячего цеха ресторана.  
Планировочные решения холодного цеха ресторана.  
Планировочные решения горячего цеха столовой.  
Планировочные решения холодного цеха столовой.  
Планировочные решения моечной на предприятиях с самообслуживанием.  
Планировочные решения моечной на предприятиях с обслуживанием официантами.  
Планировочные решения сервизных.  
Планировочные решения моечной кухонной посуды.  
Планировочные решения моечной полуфабрикатной тары.  
Планировочные решения помещений для резки хлеба.  
Планировочные решения помещения заведующего производством.  
Планировочные решения помещений для потребителей (кроме залов и вестибюлей).  
Планировочные решения залов.  
Планировочные решения вестибюля.  
Планировочные решения служебных, бытовых и технических помещений.  
Планировочные решения подсобных помещений.

### **3.4 Примерные темы курсовых проектов**

1. Проектирование горячего (кондитерского) цеха предприятий питания.
2. Реконструкция горячего (кондитерского) цеха действующих предприятий питания.

