

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

Институт дополнительного профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и цифровизации

А.В. Кубышкина

« 25 » декабря 20 23 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Проектирование предприятий общественного питания


ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(профессиональной переподготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(Наименование программы)

Программу составил:

д.т.н., профессор кафедры технологического
оборудования животноводства и перерабатывающих
производств

(ученая степень и (или) ученое звание, должность, структурное подразделение)



(подпись)

А.И. Купренко

(И.О. Фамилия)

Одобрена на заседании кафедры
технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств
протокол № 5 от «07» декабря 2023 г.

Заведующий кафедрой:
к.э.н., доцент



Х.М. Исаев

1 ЦЕЛЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на необходимых знаниях по методике проектирования предприятий общественного питания.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продукции и организаций общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004).

Обобщённая трудовая функция «Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (код D).

Трудовая функция - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (код – D/01.6).

Трудовые действия: - Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.

Таблица 2.1 - Планируемые результаты обучения дисциплины

Общепрофессиональные / профессиональные компетенции ОПК, ПК или трудовые функции	Знания	Умения	Практический опыт
<p>ПКс-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Знать: показатели производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; этапы проектирования, общие принципы проектирования, нормативно-техническую документацию, критерии оценки технического уровня</p>	<p>Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценивать качество проектирования предприятий общественного питания</p>	<p>Владеть: методикой оценки и планирования внедрения инноваций в производство; методикой подбора технологического оборудования, планировки помещений, оценки уровня предприятия</p>
<p>ПКс-3. Способен 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</p>	<p>Знать: порядок поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, состав технического задания на проектирование предприятия питания; этапы проектирования, состав проекта, последовательность ввода в эксплуатацию; требования к расстановке технологического оборудования</p>	<p>Уметь: проектировать предприятия общественного питания, читать чертежи; методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; читать объемное изображение производственных цехов;</p>	<p>Владеть: рассчитывать производственную программу, потребность в оборудовании и производственных площадях; методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса</p>

монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)			
--	--	--	--

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы: в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП.

Таблица 2.2 - Структура и содержание дисциплины (для очно-заочной формы обучения)

№ п.п.	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час. в том числе					Самостоятельная работа, час	Текущий контроль успеваемости	Код компетенции
			Всего	аудиторные		с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ)				
				Лекции	Лабораторно-практические занятия	Лекции	Лабораторно-практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Проектирование предприятий общественного питания	22	12	4	2	2	4	10	О, Д, Ке, У	ПКс-2 ПКс-3
2	Экзамен								Экзамен Э(Д)	ПКс-2 ПКс-3
ИТОГО		22	12	4	2	2	4	10		ПКс-2 ПКс-3

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Часов	достижения компетенций
1	Лекции		
1.1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.2	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.3	Технологические расчеты при проектировании ПОП	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.4	Расчет расхода сырья, полуфабрикатов	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.5	Расчет площадей производственных и складских помещений,	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.6	Расчет численности работников	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.7	Технологический расчет и подбор оборудования.	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.8	Оценка технического уровня проектируемого предприятия	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.9	Функциональные группы помещений. Помещения для приема и хранения продуктов.	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.10	Производственные помещения.	0,5	ПКс-2 ПКс-3

1.11	Помещения для потребителей. Служебные, бытовые, технические и подсобные помещения	0,5	ПКс-2 ПКс-3
1.12	Объемно-планировочные решения ПОП	0,5	ПКс-2 ПКс-3
2	Практические занятия		
2.2	Расчет производственной программы предприятия и режима работы цеха	1	ПКс-2 ПКс-3
2.4	Методика технологического расчета и подбора оборудования	1	ПКс-2 ПКс-3
2.5	Методика расчета производственных площадей	1	ПКс-2 ПКс-3
2.6	Построение графиков загрузки оборудования	1	ПКс-2 ПКс-3
2.7	Монтажная привязка оборудования	1	ПКс-2 ПКс-3
2.8	Оптимизация производственных и вспомогательных площадей ПОП Оптимизация состава оборудования цех	1	ПКс-2 ПКс-3
3	Самостоятельная работа		
3.1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	1	ПКс-2 ПКс-3
3.2	Технологические расчеты при проектировании ПОП. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов	1	ПКс-2 ПКс-3
3.3	Расчет площадей производственных и складских помещений,	1	ПКс-2 ПКс-3
3.4	Расчет численности работников	1	ПКс-2 ПКс-3
3.5	Технологический расчет и подбор оборудования.	1	ПКс-2 ПКс-3
3.6	Оценка технического уровня проектируемого предприятия	1	ПКс-2 ПКс-3
3.7	Функциональные группы помещений. Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения.	2	ПКс-2 ПКс-3
3.8	Помещения для потребителей. Служебные, бытовые, технические и подсобные помещения. Объемно-планировочные решения ПОП	2	ПКс-2 ПКс-3

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и практических занятиях, при выполнении курсового проекта.

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1 Перечень вопросов к экзамену

1. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации.
2. Функциональные структуры предприятий общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
3. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
4. Техничко-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
5. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
6. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях, пансионатах и туристических базах.
7. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
8. Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
9. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
10. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.

11. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
12. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
13. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
14. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование и его расстановка.
15. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
16. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.
17. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
18. Требования, предъявляемые к проектированию моечной столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
19. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.
20. Требования, предъявляемые к проектированию моечной кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
21. Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
22. Требования, предъявляемые к проектированию обеденных залов. Оборудование, его расстановка.
23. Факторы, определяющие объемно-планировочное решение предприятия.
24. Порядок монтажной привязки оборудования.
25. Требования к размещению помещений предприятия общественного питания в многоэтажных зданиях.
26. Составление плана-меню.
27. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
28. Разработка графика работы горячего цеха.
29. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
30. Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
31. Методика расчета объема котлов для варки ненабухающих продуктов.
32. Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
33. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
34. Методика расчета оборудования для выпекания изделий.
35. Методика расчета численности персонала заготовочных и доготовочных цехов.
36. Методика расчета производственных столов.
37. Методика расчета производственных моечных ванн.
38. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
39. Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
40. Методика расчета пекарских шкафов.
41. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
42. Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
43. Методика расчета механического оборудования для овощного цеха.
44. Методика расчета машин для резки хлеба.
45. Методика расчета и подбора оборотной тары и инвентаря для кондитерского цеха (лотки, противни, формы).
46. Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.
47. Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.
48. Методика расчета складского оборудования (стеллажи, подтоварники, лари).
49. Показатели технического уровня проектируемого предприятия.
50. Методика расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам ПП. Промежуточная аттестация по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в соответствии с учебным планом в 8 семестре в форме экзамена по очно-заочной форме обучения.

Обучающийся допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценивание студента на зачете с оценкой

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Для допуска к экзамену необходимо выполнить и успешно сдать отчеты по всем практическим работам, выполнить курсовой проект, весь объем самостоятельной индивидуальной работы и иметь положительные оценки при текущем контроле (аттестации).

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0.

Критерии оценки на экзамене

Оценка	Баллы	Критерии
«отлично»	13-15	Обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; знает авторов – исследователей по данной проблеме
«хорошо»	10-12	Обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод
«удовлетворительно»	7-9	Обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения
«неудовлетворительно»	0	Обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; объем знаний недостаточен для успешной дальнейшей учебы и профессиональной деятельности

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Активная работа на практических занятиях, а также при выполнении самостоятельной работы, оценивается следующим образом.

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} \cdot 6}{\text{Пр. общее}} \quad (1)$$

где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн. - количество практических занятий по дисциплине, на которых студент активно работал;

Пр. общее - общее количество практических занятий по изучаемой дисциплине.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6. Активность самостоятельной работа предусматривает написание реферата и доклад на практическом занятии. Оценивается действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле

Оценка	Индикаторы достижения компетенций
«отлично» (4 балла)	<ol style="list-style-type: none"> 1) <u>полное раскрытие вопроса;</u> 2) <u>указание точных названий и определений;</u> 3) <u>правильная формулировка понятий и категорий;</u> 4) <u>самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме;</u> 5) <u>использование дополнительной литературы и иных материалов и др.</u>
«хорошо» (3)	<ol style="list-style-type: none"> 1) <u>недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы;</u> 2) <u>несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения;</u> 3) <u>использование устаревшей учебной литературы и других источников;</u> 4) <u>неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.</u>

<p>«удовлетворительно» (2)</p>	<p>1) <u>отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников;</u> 2) <u>наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.;</u> 3) <u>неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.</u></p>
<p>«неудовлетворительно» (0)</p>	<p>1) <u>нераскрытые темы;</u> 2) <u>большое количество существенных ошибок;</u> 3) <u>отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.</u></p>

Максимальное число баллов за активность может составлять – 4.

Результаты тестирования оцениваются действительном числом в интервале от 0 до 5 по формуле:

$$- \text{Оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов} \cdot 5}{\text{Всего вопросов в тесте}} \quad (2)$$

где *Оц.тестир.* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 5.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»:

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц.тестир + Оц.экзамен + Окур.проекта.

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 30. Отлично - 30- 27 баллов, хорошо – 27-23 балла, удовлетворительно - 22-17 баллов, не удовлетворительно - меньше 17 баллов.

С целью оперативного и объективного контроля знаний, в том числе итогового, разработаны тесты по различным разделам и темам дисциплины.

Тесты составлены на бумажных и электронных носителях (компьютерная версия). В предлагаемых блоках тестов необходимо выбрать правильный ответ: на бланках обвести кружочком, а на мониторах компьютеров нажать курсором кнопку правильного ответа. В компьютерной версии тестирования составлена программа, которая по результатам ответов учащихся оперативно выводит на монитор результирующую оценку по знаниям данного раздела. Соответствие процента правильных ответов в тесте выставяемой оценке (компьютерная версия) зависит от процента правильных ответов. Оценка до 50% неудовлетворительно; до 70% удовлетворительно; до 90% хорошо; выше 90% отлично

3.3 Тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. Мощность заготовочного предприятия питания определяется:

1. Массой перерабатываемого сырья в сутки/смену
2. Количеством мест в зале
3. Числом блюд за день
4. Количеством в тыс. штук мучных кондитерских изделий
5. Массой вырабатываемых полуфабрикатов

2. Техничко-экономическое обоснование разрабатывается:

1. На предпроектном этапе проектирования
2. В ходе маркетинговых исследований
3. На проектном этапе
4. В процессе авторского надзора за строительством
5. На послепроектном этапе
6. После привлечения инвесторов проекта

3. Проект предприятия питания - это:

1. Чертеж предприятия с расстановкой оборудования
2. Техническая документация, состоящая из маркетинговых исследований по обоснованию целесообразности проектирования предприятия общественного питания
3. Комплекс технической документации, состоящий из пояснительной записки с расчетами, чертежей и смет
4. Система технико-экономических показателей, подтверждающих

- техническую возможность строительства
- 5. Система технико-экономических показателей, обосновывающая эффективность капитальных вложений в строительство предприятия
- 6. План основного цеха с монтажной привязкой оборудования

4. Функциональная структура предприятия общественного питания – это:

1. **Формирование групп помещений в общей производственно-торговой структуре предприятия в соответствии с выполняемыми функциями**
2. Выделение помещений, непосредственно занятых производством кулинарной продукции
3. **Объединение групп помещений по назначению и рабочим операциям**
4. Объемно-планировочное решение предприятия
5. Архитектурно-строительная схема предприятия
6. Размещение помещений по сторонам света

5. Выделение отдельных функциональных групп помещений и их взаимосвязь:

1. Должны обеспечить несущую способность здания
2. Должны обеспечить поточность технологического процесса – от поступления продуктов до приготовления и отпуска кулинарной продукции
3. Должны обеспечить исключение встречных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
4. Предусматривает общий вход для персонала и посетителей
5. Должны обеспечить минимальную протяженность технологических, транспортных и людских потоков
6. Не является принципиальной основой проектирования предприятий общественного питания

6. Укажите состав функциональных групп помещений предприятия общественного питания:

1. Экспедиция, загрузочная платформа с боксами, кладовая кондитерских изделий; производственные и служебные помещения
2. Для посетителей, для приема и хранения продуктов, технические, служебные и бытовые
3. **Производственные, для посетителей, для приема и хранения сырья, служебно-бытовые, технические**
4. Мясной, рыбный, птицебельевой, овощной, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский цеха
5. Торговый и банкетный залы, гардероб, умывальные, санузлы для потребителей, вестибюль, аванзал
6. Помещение для резки хлеба, цех обработки зелени, горячий, холодный цеха, кладовая и моечная тары, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды

7. При расчете необходимой численности мест в общедоступных предприятиях общественного питания используются:

1. **Число жителей данного района**
2. Физиологические нормы потребностей контингента при составлении суточного рациона
3. Численность работников в максимальную смену
4. Норматив 25% от общей численности сотрудников
5. Норматив 33% от численности учащихся
6. Норматив 125 мест на 1000 работающих, в том числе 30 – диетических.
- 7.

8. Приведенная ниже форма характерна для меню:

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Кол-во порций	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

1. Со свободным выбором блюд
2. **Скомплектованных рационов**
3. Диетического питания

4. Банкетного
5. Ассортимента магазина кулинарии
6. Детского

9. Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов для предприятия, работающего по полному производственному циклу, производится:

1. По таре-оборудованию
2. По удельной нагрузке на 1 м² площади пола
3. По площади передвижных контейнеров и стеллажей
4. По нормам площади на единицу перерабатываемого сырья
5. По нормам площади на единицу вырабатываемых полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий
6. Принимаются по СНиП

10. Укажите формулу для определения численности посетителей за каждый час работы предприятия:

1. $Nч = P \cdot \varphi / 100 \cdot \eta$
2. $Nч = P \cdot \eta \cdot \varphi / 100$
3. $Nч = P \cdot \varphi \cdot x / 100$

4. $Nч = P \cdot \varphi \cdot 100 / x$
5. $Nч = P \cdot \varphi / 100 \cdot x$

11. Пример расчета производственной программы оформляется в виде следующей таблицы для:

Наименование полуфабриката	Количество, кг	Кулинарное использование	Операции по доработке
Спинная часть (толстый край)	20	Жарка порционным куском	Мойка, зачистка, нарезка на порции

1. Горячего цеха
2. Холодного цеха
3. Доготовочного цеха
4. Овощного цеха
5. **Мясного цеха**
6. Птице-гольевого цеха

12. Пример расчета производственной программы оформляется в виде следующей таблицы для:

Наименование блюд	Кол-во блюд за день	Часы реализации												
		11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
Коэффициента пересчета, $\Sigma K = 1$														
		0,05	0,08	0,15	0,15	0,11	0,06	0,06	0,07	0,13	0,05	0,05	0,02	0,02

1. **Горячего цеха**
2. **Холодного цеха**
3. Доготовочного цеха
4. Овощного цеха
5. Мясного цеха
6. Кондитерского цеха

13. Расчет численности производственных работников горячего и холодного цехов производится:

1. Ориентировочно, исходя из опыта и квалификации поваров
2. **По нормам времени**
3. **Исходя из продолжительности работы и графика выхода поваров**
4. По нормам выработки
5. На основе желаний работника
6. Для обеспечения ступенчатого графика выхода на работу

14. Расчет требуемой производительности, условного и фактического

времени работы машины производится:

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

15. Подбор механического оборудования производится:

1. Исходя из производительности по паспорту, превосходящей требуемую
2. Исходя из наличия места для установки
3. С учетом условного коэффициента использования, равного 0,3-0,5
4. Исходя из условия непрерывной работы в течение работы смены
5. Исходя из производительности по паспорту, равной или меньшей требуемой
6. Приблизительно, оценив объем перерабатываемого сырья в смену

16. К вспомогательному оборудованию относят:

1. Стационарные пищеварочные котлы
2. Столы производственные
3. Ванны моечные
4. Настольные мясорубки
5. Средства малой механизации
6. Стеллажи производственные

17. Расчет производственных столов ведется:

1. Исходя из наличия дополнительного места на площади помещения
2. По количеству производственных работников
3. По норме длины стола на 1 работника
4. Исходя из возможностей поставщика
5. По стоимости одной единицы стола
6. Ими заполняется оставшееся место на плане цеха

$$k = \frac{N_{\text{ч}}}{N_{\text{д}}}$$

18. По формуле
где $N_{\text{ч}}$ – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час, человек;
 $N_{\text{д}}$ - количество потребителей, обслуживаемых за день, человек
рассчитывается:

1. График загрузки зала
2. Коэффициент пересчета блюд за час работы предприятия
3. Общее количество посетителей
4. Количество блюд
5. Количество блюд и кулинарных изделий одного наименования
6. Количество блюд, реализуемых за час работы предприятия

19. По формуле рассчитывают площади:

1. Помещений для посетителей
2. Помещений для приема и хранения сырья
3. Технических помещений
4. Производственных помещений
5. Служебных
6. Бытовых

20. Эффективно ли применение овощерезательной машины производительностью 500 кг/ч, если фактическое время работы машины 4 ч, время работы цеха – 12 ч?

1. Да
2. Нет

21. Укажите требования, предъявляемые к проектированию помещений для приема и хранения сырья:

1. Площадь загрузочной должна быть не менее 8 м²
2. Разгрузочная площадка проектируется глубиной 3 м и длиной не менее 4 м
3. Загрузочная и помещения для хранения продуктов не должны быть проходными
4. Располагаться с юго-восточной или юго-западной части здания
5. Охлаждаемую камеру пищевых отходов рекомендуется располагать на первом этаже с самостоятельным выходом через тамбур наружу и в производственный коридор
6. Охлаждаемые камеры не располагать над и под помещениями с повышенной влажностью – мойками, туалетами, трапами горячего цеха и т.д.

22. Укажите требования к проектированию помещений для посетителей:

1. Входная зона при самообслуживании должна исключать скопление посетителей
2. Должен обеспечиваться подход к раздаточной линии, минуя зону расстановки столов
3. Со стороны обеденного зала от прилавков самообслуживания должна быть сформирована проходная зона шириной не менее 0,7- 0,9 м
4. Расстояние от линии самообслуживания до горячего цеха – 1,5 м
5. Площадь раздаточной при обслуживании официантами входит в площадь торгового зала
6. Конфигурация зала должна удовлетворять требованию удаленности столов от раздаточной не более 20 м при самообслуживании и 30 м при обслуживании официантами

23. Ширина основного прохода в зале ресторана должна быть не менее:

1. 0,6 м
2. 0,9 м
3. 1,1-1,2 м
4. **1,2-1,5 м**
5. 1,5-1,8 м
6. 1,8-2,0 м

24. Планировка предприятия – это:

1. Соединение всех функциональных групп помещений в единое целое обеспечение связей между ними
2. Выбор этажности и конфигурации здания
3. Расчет и подбор оборудования
4. «Вписывание» в прямоугольную форму здания нужной этажности
5. Распределение помещений на плане здания с учетом их взаимосвязи и требований, предъявляемых при проектировании

25. Расчетный срок при проектировании предприятий общественного питания составляет

1. 5 лет
2. 10 лет
3. **20 лет**
4. 25 лет
5. 30 лет

26. Разработка проектной документации нетипового предприятия общественного питания включает

1. 1 этап
2. 2 этапа
3. **3 этапа**

4. 4 этапа

27. Срок действия технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания составляет

1. 1 год
- 2. 2 года**
3. 3 года
4. 5 лет

28. Срок действия технико-экономического обоснования проекта для крупных и сложных предприятий общественного питания составляет

1. 1 год
2. 2 года
- 3. 3 года**
4. 5 лет

29. Моечная полуфабрикатной тары доготовочного предприятия входит в состав помещений

1. складских
- 2. производственных**
3. служебных
4. технических
5. бытовых

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

1. горячий цех
2. холодный цех
- 3. доготовочный цех**
4. кондитерский цех
- 5. цех обработки зелени**

31. Общедоступные ведомственные предприятия общественного питания при расчете открытой сети

- 1. учитывают**
2. не учитывают

32. Предприятия общественного питания, предназначенные для обслуживания пассажиров на вокзалах, пристанях, в аэропортах, в состав общедоступных предприятий общественного питания города

1. включают
- 2. не включают**

33. Охват предприятием общественного питания обслуживаемой зоны в пределах пешеходной доступности составляет

1. 200-300 м
2. 300-400 м
- 3. 400-500 м**
4. 500-600 м

34. Столовые-раздаточные при производственных предприятиях предусматривают при числе работающих в максимальную смену

1. менее 30 чел.
2. менее 50 чел.
3. менее 100 чел.
- 4. менее 200 чел.**

35. Вместо столовых-раздаточных при производственных предприятиях допускается использовать комнаты приема пищи при числе работающих в максимальную смену

- 1. менее 30 чел.**
2. менее 50 чел.
3. менее 100 чел.
4. менее 200 чел.

36. Минимальное число мест диетического отделения столовой при производственном предприятии составляет

1. 6 мест
2. 8 мест
- 3. 12 мест**
4. 16 мест

37. Минимальное число мест диетической столовой при производственном предприятии составляет

1. 25 мест
2. 40 мест
- 3. 50 мест**
4. 75 мест

38. Удаленность от рабочих мест обеденных залов столовой производственного предприятия не должна превышать

1. 100 м
2. 200 м
- 3. 300 м**
4. 400 м
5. 500 м

39. Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется проводить для

1. столовых
- 2. кафетериев**
3. кафе
4. ресторанов
- 5. баров**
- 6. буфетов**

40. Модуль гастроек равен

1. 330×525 мм
2. 325×530 мм
2. 525×330 мм
- 3. 530×325 мм**

41. Гастроек GN 1/2 имеет габариты

- 1. 265×325 мм**
2. 325×265 мм
3. 530×650 мм
4. 650×530 мм

42. Работу цехов заготовочных предприятий рекомендуется организовывать в основном

1. в одну смену
- 2. в две смены**

43. Горячий цех доготовочного предприятия должен работать в следующем режиме:

1. открываться и закрываться одновременно с обеденным залом
- 2. открываться на 2-3 часа раньше и закрываться одновременно с обеденным залом**
3. открываться и закрываться на 2-3 часа раньше обеденного зала

44. Овощной цех доготовочного предприятия должен работать в следующем режиме:

1. открываться и закрываться одновременно с обеденным залом
2. открываться на 2-3 часа раньше и закрываться одновременно с обеденным залом
- 3. открываться и закрываться на 2-3 часа раньше обеденного зала**

45. Две и более машин при расчете механического оборудования принимают в том случае, если

1. фактический коэффициент использования машины меньше условного
- 2. фактический коэффициент использования машины больше условного**

46. Использование поточной линии в специализированном цехе экономически целесообразно, если коэффициент ее использования не менее

1. 0,50
- 2. 0,75**
3. 0,90

47. При обслуживании официантами раздаточное оборудование устанавливают

- 1. на площади цеха**
- на площади зала
- как в цехе, так и в зале

48. При самообслуживании раздаточное оборудование устанавливают

- на площади цеха
- на площади зала
- 3. как в цехе, так и в зале**

49. Нормативный уровень прогрессивности технологии доготовочного предприятия составляет

- 50...70 %
- 2. 60...80 %**
- 70...90 %
- 80...100 %

50. Нормативный уровень прогрессивности технологии заготовочного предприятия составляет

- 1. 50...60 %**
- 60...70 %
- 70...80 %
- 80...90 %

51. Складские помещения размещают в

- 1. северной, северо-восточной или северо-западной части здания**
- южной, юго-восточной или юго-западной части здания

52. Монтажная привязка оборудования определяет:

- расстояние между оборудованием и неподвижными строительными конструкциями
- 2. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию и указывает расстояние от этих точек до двух взаимно перпендикулярных неподвижных строительных конструкций**

53. На монтажный план наносят

- все оборудование цеха
- только механическое, тепловое и холодильное оборудование цеха
- 3. только монтируемое оборудование цеха**

54. Кейтеринг – это

- выездная торговля кулинарной продукцией
- 2. выездное обслуживание банкетов**
- доставка заказов на дом

55. Расстояние от раздаточной до наиболее удаленных столиков зала при самообслуживании не должно превышать

- 10 м
- 15 м
- 3. 20 м**
- 25 м
- 30 м

56. Расстояние от раздаточной до наиболее удаленных столиков зала при обслуживании официантами не должно превышать

- 10 м
- 15 м
- 20 м
- 25 м
- 5. 30 м**

57. Совмещать моечные столовой и кухонной посуды

- не допускается
- допускается
- 3. допускается при их разделении барьером высотой 1,6 м**

58. Число мест в гардеробе верхней одежды для потребителей должно быть

1. меньше на 10% вместимости зала
2. равным вместимости зала
3. больше на 10% вместимости зала

59. У наружных стен здания располагают

1. душевые
2. уборные
3. вентиляционные камеры
4. тепловой пункт
5. электрощитовую

60. Дверь электрощитовой должна открываться

1. внутрь
2. наружу

4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Рекомендуемая литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие	Год	Кол-во экз.
4.1.1 Основная литература				
1	Ястина, Г. М. Несмелова, С.В.	Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD) . СПб.: Троицкий мост.	2012	10
2	Шленская, Т.В и др.	Проектирование предприятий общественного питания. СПб.: Троицкий мост.	2011	10
3	Авrorов, В.А.	Проектирование предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие по выполнению курсового проекта [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.А. Авrorов, А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62719 — Загл. с экрана.	2012	
4.1.2 Дополнительная литература				
1	Могильный, М. П.	Справочник работника общественного питания М.: ДеЛи плюс	2011	15
2	Никуленкова, Т.Т., Ястина, Г. М.	Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС	2006	15
3	Авrorов, В.А.	Дипломное проектирование [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.А. Авrorов, Т.Д. Коваленко, А.В. Новикова [и др.]. — Электрон. дан. — 39 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62759 — Загл. с экрана.	2011	
4.1.3 Методические разработки				
1	Купреенко, А.И., Исаев, Х.М., Байдаков Е.М.	Проектирование предприятий общественного питания. Часть 1. Методика технологических расчетов. Брянск, Издательство Брянской ГСХА.	2013	100
2	Купреенко, А.И., Исаев, Х.М., Байдаков Е.М.	Проектирование предприятий общественного питания. Часть 2. Нормативно-технологическая документация. Брянск, Издательство Брянской ГСХА	2013	100
3	Купреенко, А.И., Исаев, Х.М., Байдаков Е.М.	Проектирование предприятий общественного питания. Методические указания к практическим занятиям и задания к контрольной и самостоятельной работе. Брянск, Издательство Брянской ГСХА	2013	100

4.2 Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Портал открытых данных Российской Федерации. URL: <https://data.gov.ru>
 Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов // Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://school-collection.edu.ru/>
 Единое окно доступа к информационным ресурсам // Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://window.edu.ru/catalog/>
 Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
 Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
 Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
 Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
 Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
 Библиотека технической литературы <http://www.bibt.ru>
 Полнотекстовая библиотека технической литературы <http://techlibrary.ru/>
<https://gosthelp.ru/text/SpravochnikMontazhtexnich.html>

4.3 Перечень программного обеспечения

OS Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.
 OS Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.
 MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.
 Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Тг000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.
 PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.
 Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.
 Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.
 Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.
 КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, семинарского типа – УПК-1 лаборатория технологического оборудования предприятий общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Переносное мультимедийное оборудование а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Телевизор LCD 37 42 Toshiba 4. Стенды 5. Макеты: соковыжималка, пищеварочный котел 6. Оборудование: набор сит, делитель проб зерна ДРЗУ-2, рассев лабораторный РЛ-2, тестомес Н20, печь СВЧ ELENBRG MS1710d, сушка для фруктов ELENBRG, овощерезка MFC, весы PH, хлебопечь ELENBRG BM 3100, миксер KitchenAid, прибор ОХЛ Учебно-наглядные пособия: стенды настенные обучающие, плакаты.</p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2Б</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. Лицензионное программное обеспечение: OS Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065 45788 от 28.01.2014). Срок</p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2а</p>

	<p>действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>	
<p>Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 3-310</p>	<p>Специализированная мебель, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Характеристика аудитории: компьютерный класс на 8 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде. Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2Б</p>