

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 08.11.2024 14:46:01
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b0e6ac5a11f0c8e3199

Приложение 6
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания направленность
(профиль) программы Технология и организация
ресторанного бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**по учебной дисциплине «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация
ресторанного бизнеса»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Год начала подготовки 2021

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры торговли и
общественного питания

(ученая степень, ученое звание, должность,)

Р.В. Брюшков

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и
общественного питания протокол № 6 от 21 января 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине Проектирование предприятий общественного питания

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-4. Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-1.1. У-4 Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
	ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2. 3-2. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде. ПК-1.2. У-2. Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением. Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению	ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового	ПК-3.3. 3-3. Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного	Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания.

эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением. Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории).
		ПК-3.3. У-3. Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опросов:

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Индикаторы достижения: ПК-1.1

1. Как осуществляется строительство предприятий общественного питания?
2. Что называется, проектом?
3. Что Вы понимаете под термином «разработать проект»?
4. Что включает в себя пояснительная записка и лист задания на проектирование?
5. Как выполняется разработка проектно-технической документации?
6. Цели проектирования.
7. Задачи проектирования.

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.

Индикаторы достижения: ПК-1.2

1. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от характера деятельности?
2. Как классифицируются предприятия общественного питания с учетом специфики и уровня обслуживания?
3. В чем отличие ресторанов от других видов предприятий общественного питания?
4. Как классифицируются рестораны?
5. Что представляет собой кафе?
6. Что представляет собой закусочная?
7. Как классифицируются закусочные?

8. Что такое специализированные предприятия?
9. Какие Вы знаете специализированные предприятия быстрого обслуживания?
10. Какие Вы знаете специализированные закусочные?
11. Что представляет собой бар?
12. Что представляет собой буфет?
продуктов.
13. Классификация столовых.
14. Охарактеризуйте магазины кулинарии.
15. Охарактеризуйте заготовочные предприятия.
16. Какие вы знаете функциональные группы помещений предприятий общественного питания?

Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания.

Индикаторы достижения: ПК-3.3

1. Дать характеристику производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье.
2. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 ч, за день?
3. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за день?
4. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
5. Какие бывают виды меню?
6. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
7. Каков порядок подбора данных для определения пищевой ценности блюд при использовании ЭВМ?
8. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
9. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений.
10. В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?
11. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?

Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением.

Индикаторы достижения: ПК-1.2, ПК-3.3

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
3. Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.
4. Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания?
5. Какие помещения входят в состав экспедиции?
6. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
7. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
8. Что определяет монтажная привязка оборудования?
9. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
10. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

Индикаторы достижения: ПК-1.2, ПК-3.3

1. Какова цель планировки здания?
2. Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятия?
3. Что относится к экономическим требованиям проектирования?
4. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?

5. Какие существуют планировочные схемы для заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье?
6. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях?

Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории).

Индикаторы достижения: ПК-1.2, ПК-3.3

1. Какова цель планировки предприятий общественного питания в зданиях иного назначения?
2. Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятий общественного питания в зданиях иного назначения?
3. Сформулируйте рекомендации для размещения предприятий питания при школах.
4. Сформулируйте рекомендации для размещения предприятий питания при больницах.
5. Сформулируйте рекомендации для размещения предприятий питания при санаториях.
6. Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торговых центрах, в зданиях гостиницы?

Критерии оценки:

2,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

2 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

1,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

1 балл выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Задания для текущего контроля

Комплект тестов (тестовых заданий):

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Индикаторы достижения: ПК-1.1

1. Разработка проектно-технической документации предприятий общественного питания выполняется:

- а) В одну стадию
- б) В две стадии
- в) В три стадии
- г) В четыре стадии

2. Разработать проект – это:

1. Составить производственную программу, рассчитать и подобрать оборудование, площади помещений, количество работников предприятия;
2. Определить состав и расположение помещений, подобрать соответствующие строительные материалы и конструкции, разработать фасады и интерьер;
3. Определить стоимость строительства и монтажа оборудования и изложить всё это на бумаге в виде расчётно-пояснительной записки, чертежей и необходимых к ним пояснений и обоснований.

- а) Верно только 1 определение

- б) Верно только 2 определение
- в) Верно только 3 определение
- г) Верно и 1, и 2, и 3 определения

3. Проекты, предназначенные для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых, отвечающих высоким эксплуатационным требованиям экономичных проектов, – это:

- а) Проекты для экспериментального строительства
- б) Индивидуальные проекты
- в) Типовые проекты
- г) Проекты реконструкций

4. Разработка проектно-технической документации для одноразового строительства предприятий общественного питания в определённом конкретном месте, – это:

- а) Проекты для экспериментального строительства
- б) Индивидуальные проекты
- в) Типовые проекты
- г) Проекты реконструкций

5. Проектирование несложных объектов или повторно применяемых проектов ведётся:

- а) В одну стадию
- б) В две стадии
- в) В три стадии
- г) В четыре стадии

6. Проектом в строительстве называют:

- 1. Предложение технического решения о строительстве;
- 2. Предложение реконструкции одного здания;
- 3. Предложение реконструкции комплекса зданий и сооружений

- а) Верно только 1 определение
- б) Верно только 2 определение
- в) Верно только 3 определение
- г) Верно и 1, и 2, и 3 определения

7. Проекты, разработанные с целью обеспечения строительства многократно повторяющихся объектов, – это:

- а) Проекты для экспериментального строительства
- б) Индивидуальные проекты
- в) Типовые проекты
- г) Проекты реконструкций

8. Проекты, разработанные для предприятий общественного питания, которые по своему техническому состоянию, оснащению оборудованием, применяемым технологическим процессам и формам обслуживания не соответствуют современным требованиям, – это:

- а) Проекты для экспериментального строительства
- б) Индивидуальные проекты
- в) Типовые проекты
- г) Проекты реконструкций

9. Проектирование нового строительства, реконструкции и технического перевооружения действующих предприятий питания не осуществляется на основании решений, принятых в следующих утвержденных:

- а) Техничко-экономических обоснованиях
 - б) Торгово-экономических расчетах
 - в) Техничко-экономических расчетах
 - г) Торгово-экономических обоснованиях
10. На предпроектном этапе проектирования предприятия питания проводят изыскания:
- а) Демографические
 - б) Экологические
 - в) Экономические
 - г) Физиологические
11. В технико-экономическом обосновании проекта предприятия общественного питания:
- а) Приводят сметную стоимость строительства
 - б) Описывают требования к технологии и основным технологическим процессам и оборудованию
 - в) Описывают условия по очистке и сбросу сточных вод
 - г) Обоснование необходимости разработки автоматизированных систем управления производством
12. В технико-экономическом обосновании проекта предприятия общественного питания не дают:
- а) Общую оценку экономической целесообразности предприятия
 - б) Обоснование необходимости разработки автоматизированных систем управления производством
 - в) Общую оценку хозяйственной необходимости предприятия
 - г) Сметную стоимость строительства
13. Порядок разработки, согласования, экспертизы, утверждения, применения и отмены типовой проектной документации при проектировании зданий различных типов установлен:
- а) Инструкцией по типовому проектированию
 - б) Строительным паспортом участка
 - в) Заданием на проектирование
 - г) Оценкой экономической эффективности строительства
14. Проектирование предприятий, строительство которых будет осуществляться по типовым проектам, проводится в:
- а) Одну стадию
 - б) Две стадии
 - в) Три стадии
 - г) Четыре стадии
15. Проектирование крупных и сложных объектов строительства осуществляется в:
- а) Одну стадию
 - б) Две стадии
 - в) Три стадии
 - г) Четыре стадии
16. Рабочая документация (чертежи) экспертизе и утверждению:
- а) Не подлежит экспертизе и утверждению
 - б) Подлежит экспертизе и утверждению
 - в) Подлежит только экспертизе
 - г) Подлежит только утверждению

17. В целях осуществления контроля за качеством проектирования, соблюдения требований охраны окружающей среды, внедрения в производство новейших научно-технических достижений проекты и сметы:

- а) Подвергают только экспертизе
- б) Подвергают только утверждению
- в) Подвергают экспертизе и утверждению
- г) Не утверждают

18. Приложение к AutoCAD, предназначенное для оформления чертежей в соответствии с требованиями ЕСКД:

- а) MechaniCS
- б) ElectriCS
- в) GeoniCS
- г) AutoCAD Civil

19. САПР, предназначенная для проектирования электрооборудования, применяемого в различных отраслях пищевой промышленности:

- а) MechaniCS
- б) ElectriCS
- в) GeoniCS
- г) AutoCAD Civil

20. Программа, предназначенная для автоматизации процесса обработки полевых измерений:

- а) MechaniCS
- б) ElectriCS
- в) GeoniCS
- г) AutoCAD Civil

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Индикаторы достижения: ПК-1.2

1. Предприятия общественного питания, отличающиеся от других предприятий питания более высоким уровнем комфортности, организацией производства, квалификацией работников, технической оснащённостью, оформлением интерьера, печатной и световой рекламой:

- а) Бары
- б) Кафе
- в) Рестораны
- г) Закусочные

2. Выберите правильный ответ:

Предприятие общественного питания, которое изготавливает, реализует и организует потребление на месте стабильного ассортимента продукции несложного приготовления:

- а) Бар
- б) Кафе
- в) Ресторан
- г) Закусочная

3. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели:

- а) Бар
- б) Столовая
- в) Ресторан
- г) Закусочная

4. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары:

- а) Буфет
- б) Закусочная
- в) Столовая
- г) Магазин кулинарии

5. Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции:

- а) Бар
- б) Кафе
- в) Буфет
- г) Закусочная

6. К группе помещений для посетителей не относятся:

- а) Залы
- б) Буфеты
- в) Кафетерии
- г) Заготовочные цехи

7. К группе производственных помещений не относятся:

- а) Залы
- б) Специализированные цехи
- в) Доготовочные цехи
- г) Заготовочные цехи

8. К группе складских помещений не относятся:

- а) Охлаждаемые камеры
- б) Неохлаждаемые камеры
- в) Доготовочные цехи
- г) Кладовые сыпучих продуктов

9. К группе вспомогательных помещений не относятся:

- а) Моечные столовой посуды
- б) Моечные кухонной посуды
- в) Сервизные
- г) Электрощитовые

10. К группе административно-бытовых помещений не относятся:

- а) Комнаты персонала
- б) Душевые
- в) Кабинет зав. производством
- г) Сервизные

11. К группе технических помещений не относится:

- а) Тепловой пункт
- б) Комната персонала
- в) Машинное отделение холодильника
- г) Электрощитовая

12. При ВУЗах не проектируют:

- а) Буфеты
- б) Кафетерии
- в) Столовые
- г) Рестораны

13. Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции:

- а) Бары
- б) Кафе
- в) Рестораны
- г) Закусочные

14. Предприятия по организации досуга с предоставлением широкого ассортимента напитков, десертов, закусок. В отдельных таких предприятиях допускается реализация горячих блюд несложного приготовления:

- а) Бары
- б) Кафе
- в) Рестораны
- г) Закусочные

15. Предприятие общественного питания, которое реализует с потреблением на месте ограниченный ассортимент закусок, горячих блюд, холодных и горячих напитков, сладких блюд несложного приготовления, хлебобулочных и кондитерских изделий:

- а) Бар
- б) Кафе
- в) Ресторан
- г) Буфет

16. Предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров:

- а) Бар
- б) Кафе
- в) Кофейня
- г) Закусочная

17. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары:

- а) Бар

- б) Кафе
- в) Кафетерий
- г) Ресторан

18. К группе помещений для посетителей не относятся:

- а) Залы
- б) Сервизные
- в) Кафетерии
- г) Магазины кулинарии

19. К группе производственных помещений не относятся:

- а) Специализированные цехи
- б) Комнаты персонала
- в) Доготовочные цехи
- г) Заготовочные цехи

20. К группе складских помещений не относятся:

- а) Охлаждаемые камеры
- б) Неохлаждаемые кладовые
- в) Сервизные
- г) Камеры для хранения сыпучих продуктов

Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

Индикаторы достижения: ПК-3.3

1. В формуле, по которой определяют число блюд, реализуемых предприятием в течение дня $n_d N_d \cdot m$, m обозначает:

- а) Число потребителей в течение дня
- б) Коэффициент потребления блюд
- в) Вместимость зала
- г) Физиологическая норма данного вида сырья на одного человека в день

2. Холодные цехи предназначены для:

- а) Сортировки овощей
- б) Приготовления блюд
- в) Очистки овощей
- г) Оформления закусок

3. Кондитерские цехи классифицируются по:

- а) Названию предприятия
- б) Типу предприятия
- в) Производительности
- г) Численности работников

4. Выберите правильный ответ:

Вид оборудования, используемого для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов:

- а) Тепловое оборудование
- б) Холодильное оборудование
- в) Подъемное оборудование
- г) Транспортное оборудование

5. Минимальное число мест в столовой на производственном предприятии, при котором предусматривают диетическое отделение:
- 12
 - 24
 - 50
 - 70
6. Применение современного технологического оборудования позволяет:
- Получать максимальную прибыль
 - Проводить реконструкцию действующего предприятия питания
 - Планировать максимальную загрузку зала
 - Составлять оптимальный график работы производственных цехов
7. Механическое оборудование цехов предприятий общественного питания предназначено для:
- Проведения механической обработки сырья
 - Проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов
 - Охлаждения сырья и полуфабрикатов
 - Механизации погрузочно-разгрузочных работ
8. Площадь отдельных охлаждаемых и неохлаждаемых помещений можно рассчитывать:
- Только по нормативным данным
 - По нормативным данным, по удельной нагрузке на 1 м²грузовой площади пола, по площади, занимаемой оборудованием
 - Только по удельной нагрузке на 1 м²грузовой площади пола
 - Только по площади, занимаемой оборудованием
9. Расчетное меню дневного рациона применяют в:
- Столовых с постоянным контингентом потребителей (при колледжах, домах отдыха)
 - Столовых при производственных предприятиях
 - Общедоступных столовых
 - Кафетериях
10. Ассортимент и количество, вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от: производственной программы
- Затрат на электроэнергию
 - Мощности цеха
 - Затрат на водоснабжение
11. Оборудование для овощного цеха подбирают в зависимости от:
- Количества персонала
 - Мощности предприятия
 - Квалификации персонала
 - Экономической целесообразности
12. От формы нарезки овощей зависит:
- Равномерность тепловой обработки
 - Название блюда
 - Стоимость блюда
 - Выход блюда
13. Укажите формулу расчёта объёма котлов для варки макаронных изделий:

- а) $V_k V_{\text{прод}} + V_v / K$
- б) $V_k (Q_1(1+W)+Q_a) / K$
- в) $V_k 1,15 \times V_{\text{прод}} / K$
- г) $V_k V_{\text{прод}} / K$

14. Минимальное число мест в предприятии питания на производственном предприятии, при котором предусматривают диетическую столовую:

- а) 12
- б) 50
- в) 24
- г) 35

15. Гастроемкости, применяемые в предприятиях общественного питания не используют для:

- а) Приготовления пищи
- б) Замораживания полуфабрикатов
- в) Хранения пищи
- г) Транспортировки пищи
- д) Раздачи пищи

16. Число потребителей на предприятиях питания не определяют по:

- а) Мощности предприятия
- б) Графику загрузки зала
- в) Оборачиваемости мест в зале в течение дня
- г) Количеству обслуживаемого персонала

17. Расчетное меню со свободным выбором блюд составляют:

- а) На всех общедоступных предприятиях общественного питания
- б) Только в ресторанах
- в) Только в столовых
- г) Только закусочных

18. Расчетное меню комплектованных завтраков, обедов и ужинов не применяют в:

- а) Столовых при учебных заведениях
- б) Столовых при производственных предприятиях
- в) Общедоступных столовых
- г) Кафетериях

19. К вспомогательному оборудованию не относятся:

- а) Картофелеочистительные машины
- б) Производственные столы
- в) Подтоварники
- г) Ванны
- д) Стеллажи

20. К механическому оборудованию не относятся:

- а) Производственные столы
- б) Овощерезательные машины
- в) Машины для замеса теста
- г) Взбивальные машины

Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением
Индикаторы достижения: ПК-1.2, ПК-3.3

1. Рядом с горячим цехом не проектируют:
 - а) Моечную столовой посуды
 - б) Холодный цех
 - в) Раздаточную
 - г) Моечную кухонной посуды
2. Рядом с залом для посетителей не проектируют:
 - а) Моечную кухонной посуды
 - б) Моечную столовой посуды
 - в) Раздаточную
 - г) Буфет
3. При проектировании предприятий питания с формой обслуживания кейтеринг предусматривают:
 - а) Дополнительные помещения для потребителей
 - б) Дополнительные площади в горячем и холодном цехах для приготовления и комплектации блюд
 - в) Дополнительные помещения для нарезки хлеба
 - г) Дополнительные складские помещения для хранения сырья
4. Сервизные предусматривают в:
 - а) Ресторанах
 - б) Предприятиях питания быстрого обслуживания
 - в) Столовых
 - г) Закусочных
5. Рядом с горячим цехом не проектируют:
 - а) Холодный цех
 - б) Охлаждаемые камеры
 - в) Раздаточную
 - г) Моечную кухонной посуды
6. Рядом с залом для посетителей не проектируют:
 - а) Помещение для резки хлеба
 - б) Моечную столовой посуды
 - в) Овощной цех
 - г) Буфет
7. Помещение для нарезки хлеба размещают вблизи с:
 - а) Раздаточной
 - б) Складскими помещениями
 - в) Помещениями для персонала
 - г) Административно-бытовыми помещениями
8. Сервизные предусматривают в:
 - а) Закусочных
 - б) Предприятиях питания быстрого обслуживания
 - в) Кафе
 - г) Пельменных

9. Низкотемпературные холодильные камеры работают в интервале температур:
- а) От -18 до -25 °С
 - б) От -10 до -18 °С
 - в) От -2 до -8 °С
 - г) От 0 до -6 °С
10. Среднетемпературные холодильные камеры работают в интервале температур:
- а) От -18 до -25 °С
 - б) От -2 до -8 °С
 - в) От -5 до +15 °С
 - г) От -10 до -18 °С
11. Нецелесообразно размещать кладовую сухих продуктов рядом с:
- а) Кондитерским цехом
 - б) Мучным цехом
 - в) Канализационными трапам
 - г) Складскими помещениями
12. Помещение для резки хлеба не оборудуют:
- а) Столом для приема нарезанного хлеба
 - б) Столом для хранения хлеба
 - в) Столом с хлеборезкой
 - г) Стеллажами для хранения хлеба
13. На предприятиях, реализующих готовую продукцию, предусматривают:
- а) Помещение для приема термоконтейнеров с пищей
 - б) Горячий цех
 - в) Помещение для официантов
 - г) Буфет
14. В столовых-раздаточных предусматривают:
- а) Кладовую для хранения сыпучих продуктов
 - б) Помещение для подогрева и порционирования готовой продукции
 - в) Доготовочный цех
 - г) Помещение для официантов
15. На предприятиях, реализующих готовую продукцию, предусматривают:
- а) Охлаждаемые складские помещения
 - б) Сервизную
 - в) Помещение для резки хлеба
 - г) Помещение для официантов
16. В столовых-раздаточных предусматривают:
- а) Овощной цех
 - б) Помещение для заведующего производством
 - в) Холодный цех
 - г) Мясо-рыбный цех
17. Производственные цехи размещают:
- а) С торца здания с ориентацией на север
 - б) С южной стороны здания

- в) Со стороны центрального входа
- г) Со стороны складских помещений

18. Производственный процесс изготовления готовых блюд и кулинарных изделий осуществляют в одном хорошо освещенном помещении, без деления его на отдельные цехи глухими перегородками в:

- а) Предприятиях, спроектированных по цеховой планировочной схеме
- б) Предприятиях, спроектированных по бесцеховой планировочной схеме
- в) Предприятиях большой мощности
- г) Предприятиях с широким ассортиментом выпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

19. Фактором формирования и компоновки рабочих мест на предприятиях общественного питания не является:

- а) Размещение оборудования в соответствии с направлением технологического процесса
- б) Организация путей движения по кратчайшим, прямолинейным и не имеющим пересечения направлениям
- в) Снижение процесса механизации труда
- г) Правильная фиксация размеров рабочих проходов, служащих одновременно и путями движения

20. Фактором формирования и компоновки рабочих мест на предприятиях общественного питания не является:

- а) Правильная фиксация размеров рабочих проходов, служащих одновременно и путями движения
- б) Обеспечение хороших условий для уборки рабочих мест
- в) Обеспечение рабочего места повара только искусственным освещением
- г) Учет требований охраны труда при установке машин и приборов

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Индикаторы достижения: ПК-1.2, ПК-3.3

1. Состав, площадь, взаимосвязь и группировка помещений зависит:

- а) От функционального назначения предприятия
- б) От мощности предприятия
- в) От контингента питающихся
- г) От ассортимента продукции

2. Не рекомендуемая архитектурно-планировочная схема доготовочных предприятий:

- а) Центричная
- б) Фронтальная
- в) Глубинная
- г) Угловая
- д) Г-образная

3. Объемно-планировочное решение предприятия не определяется:

- а) Функциональным назначением предприятия
- б) Конструктивным решением здания
- в) Контингентом питающихся
- г) Градостроительными и природно-климатическими факторами

4. Выбор этажности определяется:

- а) Мощностью предприятия питания
- б) Конструктивным решением здания
- в) Контингентом питающихся
- г) Экономическими факторами

5. Выбор этажности определяется:

- а) Функциональным назначением предприятия
- б) Экономическими факторами
- в) Условиями градостроительства
- г) Мощностью предприятия питания

6. При центричной планировочной схеме здания заготовочного предприятия холодильные камеры:

- а) Примыкают к зданию с торцевой стороны
- б) Располагаются в центре здания
- в) Частично встроены в здание предприятия
- г) Примыкают к зданию с центральной стороны

7. При Г-образной планировочной схеме здания заготовочного предприятия холодильные камеры:

- а) Примыкают к зданию с торцевой стороны
- б) Располагаются в центре здания
- в) Частично встроены в здание предприятия
- г) Примыкают к зданию с центральной стороны

8. При линейной планировочной схеме здания заготовочного предприятия холодильные камеры:

- а) Примыкают к зданию с торцевой стороны
- б) Располагаются в центре здания
- в) Частично встроены в здание предприятия
- г) Примыкают к зданию с центральной стороны

9. При центричной планировочной схеме здания заготовочного предприятия производственные помещения:

- а) С четырех сторон примыкают к холодильным камерам
- б) С трех сторон примыкают к холодильным камерам, потому что с четвертой стороны они примыкают только к наружной стороне
- в) С двух сторон примыкают к холодильным камерам
- г) Не примыкают к холодильным камерам

10. При Г-образной планировочной схеме здания заготовочного предприятия производственные помещения:

- а) С четырех сторон примыкают к холодильным камерам
- б) С трех сторон примыкают к холодильным камерам, потому что с четвертой стороны они примыкают только к наружной стороне
- в) С двух сторон примыкают к холодильным камерам
- г) Не примыкают к холодильным камерам

11. При П-образной планировочной схеме здания заготовочного предприятия производственные помещения:

- а) С четырех сторон примыкают к холодильным камерам

- б) С трех сторон примыкают к холодильным камерам, потому что с четвертой стороны они примыкают только к наружной стороне
- в) С двух сторон примыкают к холодильным камерам
- г) Не примыкают к холодильным камерам

12. При проектировании заготовочных предприятий общественного питания в многоэтажных зданиях, на первом этаже необходимо располагать:

- а) Складские помещения
- б) Горячий цех
- в) Холодный цех
- г) Помещения для посетителей

13. При проектировании заготовочных предприятий общественного питания в многоэтажных зданиях, на втором, третьем этажах необходимо располагать:

- а) Овощной цех
- б) Помещения экспедиции
- в) Доготовочный цех
- г) Складские помещения

14. При выполнении планировочных решений доготовочных предприятий общественного питания применяют:

- а) П-образную архитектурно-планировочную схему
- б) Центричную архитектурно-планировочную схему
- в) Г-образную архитектурно-планировочную схему
- г) Линейную архитектурно-планировочную схему

15. При выполнении планировочных решений доготовочных предприятий общественного питания применяют:

- а) Фронтальную архитектурно-планировочную схему
- б) Линейную архитектурно-планировочную схему
- в) Г-образную архитектурно-планировочную схему
- г) П-образную архитектурно-планировочную схему

16. При выполнении планировочных решений доготовочных предприятий общественного питания применяют:

- а) П-образную архитектурно-планировочную схему
- б) Торцевую архитектурно-планировочную схему
- в) Глубинную архитектурно-планировочную схему
- г) Г-образную архитектурно-планировочную схему

17. При выполнении планировочных решений доготовочных предприятий общественного питания применяют:

- а) Угловую архитектурно-планировочную схему
- б) Островную архитектурно-планировочную схему
- в) Г-образную архитектурно-планировочную схему
- г) П-образную архитектурно-планировочную схему

18. При выполнении планировочных решений доготовочных предприятий общественного питания применяемые архитектурно-планировочные схемы основаны на взаимосвязи:

- а) Производственных помещений и помещений для потребителей
- б) Производственных помещений и холодильных камер
- в) Производственных помещений и помещений для обслуживающего персонала

г) Производственных помещений и технических помещений

19. При выполнении планировочных решений заготовочных предприятий общественного питания применяемые архитектурно-планировочные схемы основаны на взаимосвязи:

- а) Производственных помещений и помещений для потребителей
- б) Производственных помещений и холодильных камер
- в) Производственных помещений и помещений для обслуживающего персонала
- г) Производственных помещений и технических помещений

20. Проектирование многозальных предприятий общественного питания вместимостью 200 мест и более возможно при выборе:

- а) Центричной планировочной схемы
- б) Фронтальной планировочной схемы
- в) Глубинной планировочной схемы
- г) Фронтально-глубинной планировочной схемы

Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)
Индикаторы достижения: ПК-1.2, ПК-3.3

1. Планировочные решения предприятий быстрого обслуживания должны учитывать:

- а) Работу предприятия на полуфабрикатах высокой степени готовности
- б) Обязательное расположение предприятия в отдельно стоящем здании
- в) Обязательное расположение предприятия во встроенном здании
- г) Обязательную работу предприятия на сырье

2. Планировочные решения предприятий общественного питания по месту работы населения должны учитывать:

- а) Обязательное расположение предприятия в отдельно стоящем здании
- б) Большие потоки потребителей в обеденный перерыв
- в) Обязательное расположение предприятия во встроенном здании
- г) Обязательная работа предприятия питания на полуфабрикатах высокой степени готовности

3. Планировочные решения предприятий общественного питания при гостиницах должны учитывать:

- а) Обязательное расположение предприятия в отдельно стоящем здании
- б) Обязательная работа предприятия питания на полуфабрикатах высокой степени готовности
- в) Связь предприятия питания с этажами гостиницы посредством специальных лифтов
- г) Обязательную работу предприятия на сырье

4. Планировочные решения предприятий быстрого обслуживания должны учитывать:

- а) Обеспечение рационального использования площадей коридоров, многофункционального использования подсобных помещений, объединения помещений одинакового назначения
- б) Обязательное расположение предприятия в отдельно стоящем здании
- в) Обязательное расположение предприятия во встроенном здании
- г) Обязательную работу предприятия на сырье

5. Планировочные решения предприятий общественного питания по месту учебы населения должны учитывать:

- а) Обязательное расположение предприятия в отдельно стоящем здании

- б) Большие потоки учащихся в перемену
- в) Обязательное расположение предприятия во встроенном здании
- г) Обязательную работу предприятия на полуфабрикатах

6. Сетка колонн в залах предприятий для обычных условий строительства при вместимости зала до 100 мест:

- а) 6×6 м;
- б) 6×7,2 м;
- в) 6×9 м;
- г) 7,2×9 м

7. Размещение предприятий общественного питания зависит от ряда факторов:

- а) Количества предполагаемых посадочных мест
- б) Количества и состава встраиваемых предприятий, их конструктивного решения
- в) Этажности жилой постройки
- г) Размера города
- д) Величины повышения плотности жилого фонда микрорайона при размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях

8. Совершенствование технологических процессов в новых типах предприятий питания быстрого обслуживания приводит к:

- а) Сокращению производственных, вспомогательных и складских помещений
- б) Увеличению оборачиваемости одного места
- в) Экономии капитальных и эксплуатационных затрат
- г) Увеличение товарооборота и прибыли
- д) Увеличение срока окупаемости капитальных вложений

9. Реконструкция может осуществляться в следующих направлениях:

- а) Совершенствование технологических процессов с применением новых технологических схем
- б) Перевод предприятия на работу с полуфабрикатами и кулинарной продукцией высокой степени готовности
- в) Перепланировка отдельных цехов и участков без учета поточности технологических процессов
- г) Изменение соотношения площадей производственных помещений и помещений для посетителей, главным образом, за счет увеличения вместимости залов
- д) Внедрение организационно-технических мероприятий, способствующих улучшению условий труда персонала

10. Техническое предприятий общественного питания – это процесс переоснащения материально-технической базы предприятия, в результате которого по его завершении без привлечения дополнительной рабочей силы повышается технико-экономический уровень предприятия (впишите пропущенное слово)

11. Предприятия общественного питания обслуживания рекомендуется размещать в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей в торговых комплексах и центрах (зоны ресторанных двориков) (впишите пропущенное слово)

12. предприятие общественного питания – предприятие питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту продукцию общественного питания с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей (впишите пропущенное слово)

13. предприятия – это комплекс строительных работ и организационно-технических мероприятий, связанных с изменением основных технико-экономических показателей в целях улучшения условий труда, качества обслуживания, увеличения объема услуг (впишите пропущенное слово)
14. Техническое перевооружение осуществляют на предприятии:
- а) Без увеличения площадей
 - б) С обязательным увеличением площадей
 - в) С обязательным увеличением количества обслуживающего персонала
 - г) С обязательным увеличением ассортимента выпускаемой продукции
15. Реконструкция может осуществляться в следующих направлениях:
- а) Совершенствование производственных процессов с применением новых технологических схем
 - б) Перевод предприятия на работу с полуфабрикатами или кулинарной продукцией высокой степени готовности
 - в) Изменение соотношения площадей производственных помещений и помещений для посетителей главным образом за счет увеличения вместимости залов
 - г) Перепланировка отдельных цехов и участков с обеспечением поточности технологических процессов
 - д) Внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания
16. Угловой планировочной схеме плана здания характерно:
- а) Расположение залов в плане здания смежно под углом друг к другу
 - б) Примыкание залов с двух сторон к производственным и другим помещениям
 - в) Горячий цех и примыкающие к нему производственные помещения могут иметь верхнее боковое освещение
 - г) Примыкание зала с раздачей к горячему цеху и моечной столовой посуды узкой стороной
17. Фронтальной планировочной схеме плана здания характерно:
- а) Вытянутая по всему фронту здания прямоугольная форма зала
 - б) Примыкание залов с двух сторон к производственным и другим помещениям
 - в) Значительная протяженность зала
 - г) Возможность пристройки к залу террасы или веранды для организации летних мест
18. Центричной планировочной схеме плана здания характерно:
- а) Круглая или прямоугольная форма здания в плане
 - б) Горячий цех и другие производственные помещения проектируют в центре здания
 - в) Вытянутая по всему фронту здания прямоугольная форма зала
 - г) Удаленность отдельных мест в зале от раздаточной и моечной столовой посуды
19. К последнему этапу выполнения планировки предприятия не относится:
- а) Расстановка оборудования в цехах и других помещениях
 - б) Компоновка цехов
 - в) Компоновка складских помещений
 - г) Выбор типа здания
20. Порядок планировки здания (расположите в правильной последовательности):
- а) Выбор типа здания

- б) Выбор этажности и конфигурации
- в) Выбор архитектурно-планировочной схемы
- г) Размещение помещений в здании
- д) Размещение оборудования

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Задания для творческого рейтинга

Перечень заданий индивидуальных проектов:

Вариант 1

1. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 120 мест, работающая на сырье и магазин – кулинария на 2 рабочих места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

Вариант 2

1. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу холодного цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе на 110 мест с самообслуживанием, кафе-мороженое на 75 мест. Кафе работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 3

1. Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода. Предусмотреть отпуск обедов на дом.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации первых блюд. Рассчитать объем котлов для варки бульонов, на которых готовятся эти блюда.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 230 мест, работающий на сырье, пивной бар на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 4

1. Составить расчетное меню (производственную программу) кафе с самообслуживанием на 140 мест для летне-осеннего периода. Кафе работает на полуфабрикатах.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд по часам.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 125 мест, помещение по отпуску обедов на дом (500 обедов). Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 5

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой, работающей вечером как кафе на 175 мест для зимнего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации горячих блюд, рассчитать объем стационарных котлов для варки гарниров, учитывая срок их реализации.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при промышленном предприятии на 210 мест, буфет на 24 места, магазин-кулинария на 3 рабочих места. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 6

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 100 мест, работающего на полуфабрикатах, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу цеха доработки полуфабрикатов, определить численность работников этого цеха и составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 145 мест, сосисочная на 50 мест
Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 7

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ ресторана при железнодорожном вокзале на 150 мест для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации горячих блюд и рассчитать стационарные сковороды, необходимые для их приготовления.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 130 мест, пирожковая на 50 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 8

1. Составить ассортимент и указать количество мучных кондитерских и булочных изделий, реализуемых в комплексном предприятии общественного питания в составе: городской ресторан высшего класса на 220 мест, кафе-кондитерская на 75 мест.
2. Исходя из составленного ассортимента, определить выход теста (дрожжевого, слоеного, песочного) и рассчитать тестомесильную машину для его приготовления.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе с самообслуживанием на 120 мест, пончиковая на 25 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 9

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 250 мест, работающей на сырье, для зимне-весеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу мясорыбного цеха и на ее основе произвести расчет мясорубки.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан 1 класса на 175 мест, закусочная на 40 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 10

1. Составить расчетное меню /производственную программу / кафе с обслуживанием официантами на 130 мест для летнего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд и рассчитать объем стационарных котлов /или наплитных/ для приготовления сладких блюд и горячих напитков.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 150 мест, кафе-мороженое на 30 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 11

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана высшего класса на 160 мест, работающего на полуфабрикатах для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу цеха доработки полуфабрикатов и произвести расчет машины для нарезки овощей.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 180 мест, магазин кулинарии на 2 рабочих места. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 12

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 135 мест для зимне-весеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность работников и рассчитать необходимое количество производственных столов.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 220 мест, блинная на 25 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 13

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ кафе с самообслуживанием на 160 мест для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу холодного цеха, определить численность работников и рассчитать необходимое количество производственных столов.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан на 250 мест, кафе-кондитерская на 75 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 14

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 230 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, определить численность работников, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 140 мест, блинная на 50 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 15

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 190 мест, работающей на сырье, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу мясо - рыбного цеха, определить численность производственных работников, составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан с национальной кухней на 235 мест, шашлычная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам

Вариант 16

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 140 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, рассчитать машину для чистки картофеля и корнеплодов.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при промышленном предприятии на 180 мест, магазин кулинарии на 1 рабочее место, буфет на 32 места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 17

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 200 мест, работающей на сырье, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, рассчитать численность производственных работников цеха, составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при вузе с общим количеством мест, учитывая буфеты, 575. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

Вариант 18

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ кафе на 150 мест для зимне-весеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд по часам работы зала.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при вузе с общим количеством мест, учитывая буфеты, 620. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 19

1. Составить ассортимент и указать количество мучных кондитерских и булочных изделий, реализуемых в комплексном предприятии общественного питания: ресторан 1 класса на 200 мест, кафе-кондитерская на 50 мест.
2. На основе составленного ассортимента рассчитать время работы и количество пекарских шкафов, необходимых для выпечки мучных кондитерских и булочных изделий.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе с обслуживанием официантами на 128 мест, блинная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 20

1. Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 210 мест для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации первых блюд и рассчитать стационарные котлы для варки первых блюд с учетом сроков их реализации.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан на 180 мест, котлетная на 50 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта задания для индивидуального проекта

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы	Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы
А	1	Н	11
Б	2	О	12
В	3	П	13
Г	4	Р	14
Д, Е	5	С	15
Ж, З	6	Т, У	16
И	7	Ф, Х	17
К	8	Ц, Ч	18
Л	9	Ш, Щ	19
М	10	Э, Ю, Я	20

Требования к оформлению индивидуального проекта – объем работы 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4.

- небрежность в изложении и оформлении не допускается;
- страницы работы нумеруются, является первой страницей **индивидуального проекта** (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;
- тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;
- в конце проекта приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки выполнения индивидуальных проектов (в баллах):

10 балла выставляется студенту, если студент правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил проект;

8 балл выставляется студенту, если студент правильно, но не достаточно глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил проект;

5 балла выставляется студенту, если студент правильно, но недостаточно глубоко и обоснованно провёл исследование, не достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил проект;

0 балла - выставляется студенту, который допустил грубые теоретические ошибки и

поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в проекте, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

Тематика курсовых работ:

1. Проект горячего цеха общедоступной столовой на 75 мест
2. Проект горячего цеха бара на 70 мест
3. Проект горячего цеха гостиничного ресторана на 100 мест
4. Проект горячего цеха трактира на 80 мест
5. Проект горячего цеха закусочной общего типа на 75 мест
6. Проект горячего цеха приморского кафе на 65 мест
7. Проект горячего цеха ресторана узбекской кухни на 65 мест
8. Проект горячего цеха кафе на 80 мест
9. Проект горячего цеха венского кафе на 65 мест
10. Проект горячего цеха пельменной на 60 мест
11. Проект горячего цеха котлетной на 50 мест
12. Проект горячего цеха ресторана кавказской кухни на 70 мест
13. Проект горячего цеха ресторана мясной кухни на 100 мест
14. Проект горячего цеха ресторана европейской кухни на 100 мест
15. Проект горячего цеха закусочной общего типа на 80 мест
16. Проект горячего цеха детского кафе на 50 мест
17. Проект горячего цеха ресторана венгерской кухни на 75 мест
18. Проект горячего цеха ресторана итальянской кухни на 200 мест
19. Проект горячего цеха чайханы на 50 мест
20. Проект горячего цеха пивного ресторана на 80 мест
21. Проект горячего цеха рабочей столовой на 200 мест
22. Проект горячего цеха ресторана чешской кухни на 95 мест
23. Проект горячего цеха ресторана с немецкой кухней на 70 мест
24. Проект горячего цеха ресторана кубанской кухни на 75 мест
25. Проект горячего цеха ресторана греческой кухни на 100 мест

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
1. Типы предприятий общественного питания, проектируемых при промышленных производствах	13
2. Кондитерский цех. Особенности проектирования	13
3. Подобрать вместимость холодильного шкафа для хранения 35 кг фарша мясного, 40 кг костей пищевых, 15 кг вырезки.	14

Задания, включаемые в задание

Типовой перечень вопросов к экзамену:

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Цель разработки технико-экономического обоснования проекта
2.	Проектирование заготовочных предприятий
3.	Что представляет собой технологическая часть проекта?
4.	Расчет количества продуктов по физиологическим нормам
5.	От чего зависит состав помещений предприятий питания?
6.	Особенности расчета численности работников производства и зала
7.	Организация проектирования
8.	Показатели, определяющие производственную программу специализированных заготовочных цехов
9.	Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки
10.	Механическое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
11.	Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях
12.	Подъемно-транспортное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
13.	Типы предприятий общественного питания, проектируемых при промышленных производствах
14.	Холодильное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
15.	Типы предприятий и нормы проектирования, принципы размещения предприятий общественного питания в ВУЗах
16.	Типы предприятий и нормы проектирования, принципы размещения предприятий общественного питания в школах
17.	Типы предприятий и нормы проектирования, принципы размещения предприятий общественного питания в колледжах
18.	Тепловое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
19.	Особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, учреждениях отдыха
20.	Виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов
21.	Виды заготовочных предприятий и определение их мощности
22.	Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей
23.	Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий
24.	Вспомогательное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания
25.	Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятий общественного питания и с полным учетом производства
26.	Способы расчета площадей помещений
27.	Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов
28.	Принципы подбора оборудования
29.	Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания

30.	Технические помещения. Особенности проектирования
31.	Дать характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания
32.	Служебные и бытовые помещения. Состав, технологические требования
33.	Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания
34.	Помещение для потребителей. Состав, технологические требования
35.	Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика
36.	Горячий цех. Особенности проектирование
37.	Холодный цех. Особенности проектирование
38.	Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика
39.	Кондитерский цех. Особенности проектирования
40.	Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений
41.	Кулинарный цех. Особенности проектирования
42.	Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания
43.	Овощной цех. Особенности проектирования
44.	Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения
45.	Рыбный цех. Особенности проектирования
46.	Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов
47.	Цех обработки птицы и субпродуктов. Особенности проектирования
48.	Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом
49.	Мясной цех. Особенности проектирования
50.	Способы расстановки оборудования в производственных цехах
51.	Производственные помещения. Технологические требования к проектированию, оборудованию
52.	Перечислить составные части проекта
53.	Производственные помещения. Состав
54.	Классификация предприятий по степени централизации производства
55.	Состав и технологические требования к помещениям для приема и хранения продуктов
56.	Перечислить функциональные группы помещений предприятий питания
57.	Индивидуальное проектирование
58.	Что является производственной программой столовой при промышленном предприятии
59.	Общие понятия о моделировании и анализе при проектировании объектов сервиса. Состав и содержание проектов
60.	Типовое проектирование
61.	Классификация оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания
62.	Назначение и виды проектов
63.	Принципы составления расчетного меню
64.	Монтажная привязка оборудования предприятий общественного питания и параметры подводимых коммуникаций

65.	Состав и размещение магазинов кулинарии и их архитектурно-планировочное решение
66.	Проектирование подсобных помещений и хозяйственной зоны предприятий общественного питания. Размещение площадок хозяйственного двора, павильонов и навесов.
67.	Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
68.	Планировочные схемы заготовочных предприятий и особенности их расположения.
69.	Генеральный план и его назначение. Элементы благоустройства территории
70.	Объемно-планировочные решения отдельно-стоящих одно- и многоэтажных зданий предприятий общественного питания различной мощности и условий градостроительства
71.	Особенности проектирования предприятий общественного питания, встроенных в первые этажи жилых домов и входящих в сеть торгово-бытового обслуживания населения. Объемно-планировочные решения.
72.	Проектирование и планировочные решения помещений для изготовления мучных и кондитерских изделий.

Практические задания (задачи) к экзамену

Номер вопроса	Перечень практических заданий (задач) к экзамену
1.	Эффективно ли применение овощерезательной машины производительностью 500 кг/ч, если фактическое время работы машины 4 ч, время работы цеха – 12 ч?
2.	Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для раскатки 64 кг теста пресного для лапши, если время работы цеха 8 ч, условное время работы машины – 3,2 ч.
3.	Подобрать вместимость холодильного шкафа для хранения 35 кг фарша мясного, 40 кг костей пищевых, 15 кг вырезки.
4.	Какое количество картофелеочистительных машин следует принять к установке, если коэффициент использования = 0,8
5.	Эффективно ли использование мясорубки МИМ-150, производительностью 150 кг/ч, если фактическое время работы машины составляет 2 ч, время работы цеха – 12 ч, количество перерабатываемого сырья – 40 кг?
6.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха 12 ч, условное время работы машины – 6 ч.
7.	Подобрать объем холодильного шкафа для хранения: полуфабрикат филе рыбы с кожей без костей – 20 кг, кости рыбные – 5 кг, полуфабрикат лопаточная часть говядины – 5 кг, фарш мясной – 5 кг, фарш рыбный – 7 кг. Плотность мяса без костей – 0,85; фарша мясного – 0,90; костей рубленых – 0,50; филе рыбы – 0,8; костей рыбных – 0,5.
8.	Определить количество порций биточков паровых, реализуемых с 12 до 13 часов в столовой, если количество порций за день – 500 порций, количество посетителей с 12 до 13 часов – 100 человек, количество посетителей за весь день – 1200.
9.	Определить количество работников, занятых на изготовлении полуфабриката антрекот, если норма выработки в смену – 140 шт., коэффициент трудоёмкости – 1,5, время работы смены – 7 часов, количество полуфабрикатов, выпускаемое в смену – 1200 шт.

10.	Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления 40 кг слоёного пресного теста, деловое время работы машины 4 часа.
11.	На каком из этажей двухэтажного здания ресторана на 150 посадочных мест расположить горячий и холодный цех, если зал на 50 посадочных мест расположен на первом этаже, а зал на 100 посадочных мест – на втором.
12.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха – 12 часов, условное время работы машины – 6 часов.
13.	Определить количество потребителей за каждый час работы предприятия в ресторане на 300 мест при гостинице.
14.	Определить количество потребителей столовой при фабрике с числом работающих 600 человек.
15.	Определить численность потребителей, общее количество блюд, напитков для диетической столовой на 50 мест с самообслуживанием.
16.	Определить численность потребителей, количество мучных кулинарных и кондитерских изделий для кафе-кондитерской на 55 человек.
17.	Определить количество потребителей офисной столовой с числом работающих 250 человек.
18.	Произвести подбор мясорубки и фаршемешалки для приготовления бифштекса рубленого – 200 порций, шницеля натурального рубленого – 100 порций, биточков особых – 150 порций.
19.	Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для раскатки 64 кг теста пресного для лапши, если время работы цеха 8 ч, условное время работы машины – 3,2 ч.
20.	Подобрать вместимость холодильного шкафа для хранения 50 кг фарша мясного, 20 кг костей пищевых, 10 кг вырезки.
21.	Эффективно ли использование мясорубки МИМ-150, производительностью 150 кг/ч, если фактическое время работы машины составляет 2 ч, время работы цеха – 12 ч, количество перерабатываемого сырья – 50 кг?
22.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха 12 ч, условное время работы машины – 6 ч.
23.	Подобрать объём холодильного шкафа для хранения: полуфабрикат филе рыбы с кожей без костей – 20 кг, кости рыбные – 5 кг, полуфабрикат лопаточная часть говядины – 5 кг, фарш мясной – 5 кг, фарш рыбный – 7 кг. Плотность мяса без костей – 0,85; фарша мясного – 0,90; костей рубленых – 0,50; филе рыбы – 0,8; костей рыбных – 0,5.
24.	Определить количество порций биточков паровых, реализуемых с 12 до 13 часов в столовой, если количество порций за день – 500 порций, количество посетителей с 12 до 13 часов – 100 человек, количество посетителей за весь день – 1200.
25.	Определить количество работников, занятых на изготовлении полуфабриката антрекот, если норма выработки в смену – 140 шт., коэффициент трудоёмкости – 1,5, время работы смены – 7 часов, количество полуфабрикатов, выпускаемое в смену – 1200 шт.
26.	Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления 40 кг слоёного пресного теста, деловое время работы машины 4 часа.

27.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха – 12 часов, условное время работы машины – 6 часов.
28.	Какое количество картофелеочистительных машин следует принять к установке, если коэффициент использования = 0,3.
29.	Определить объём котла для приготовления 20 кг капусты тушёной, плотность капусты 0,40 кг/дм ³ .
30.	Какое количество блюд нужно приготовить к обеду в столовой для 300 рабочих обувной фабрики, выбрав соответствующие данные: коэффициент потребления блюд = 2; коэффициент потребления холодных блюд = 0,5; коэффициент потребления первых блюд = 0,75; коэффициент потребления вторых блюд = 1; коэффициент потребления сладких блюд = 0,25; количество блюд каждой группы должно соответствовать численности питающихся: холодные блюда – 300; первые блюда – 300; вторые блюда – 300; напитки – 300; сладкие блюда – 300.
31.	Определить объём котла для приготовления 20 кг капусты тушёной, плотность капусты 0,40 кг/дм ³ .
32.	Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 100 кг мясного фарша, если время работы цеха 12 ч, условное время работы машины – 6 ч.
33.	Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для раскатки 75 кг теста пресного для лапши, если время работы цеха 8 ч, условное время работы машины – 3,2 ч.
34.	Определить количество потребителей офисной столовой с числом работающих 180 человек.
35.	Подобрать вместимость холодильного шкафа для хранения 55 кг фарша мясного, 47 кг костей пищевых, 17 кг вырезки.
36.	Определить численность потребителей, количество мучных кулинарных и кондитерских изделий для кафе-кондитерской на 66 человек.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3. Способен разрабатывать системы	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и	Знает верно и в полном объеме: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и	Продвинутый

		<p>мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>специализированных пищевых продуктов ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>специализированных пищевых продуктов; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений;</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; методы проведения расчетов для проектирования производства</p>	Повышенный

			<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p> <p>применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений;</p> <p>рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков</p>	
--	--	--	--	---	--

				производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»/ «зачтено»	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании</p>	Базовый

			<p>проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений;</p> <p>рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>менее 50 баллов</p>	<p>«неудовлетворительно»/ «не зачтено»</p>	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения новых технологических процессов в производство</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>

	<p>специализированных пищевых продуктов ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных</p>	
--	--	---	---	--

				<p>технических и организационных решений; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
--	--	--	--	--	--