

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fd41b6a6ac5a1f10c8c5199



**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 дела»**

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

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и общественного питания от 28.03.2019 № 8  
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

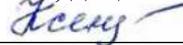
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.В.02 Проектирование предприятий общественного питания  
для студентов приема 2020 г.**

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

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

Составитель:

к.т.н., доцент



М.В. Ксенз

Краснодар  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>3</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>3</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>4. ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».....</b>	<b>5</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>7</b>
<b>6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>11</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>12</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
1. Диагностическое (входное тестирование).....	14
2. Комплект тестовых заданий по дисциплине.....	19
3. Перечень вопросов, практических заданий к экзамену.....	45
4. Образец экзаменационного билета	50
5. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	51
6. Перечень тем для проведения форумов, дискуссий, круглых столов.....	53
7. Вопросы для собеседования.....	57
8. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	60
Лист регистрации изменений	66

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения следующих дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

## **2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям

ям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение основных принципов теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;
- изучение основных положений этих видов питания; изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания.

### **3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Изучение учебной дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-4–готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

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

ПК-28– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

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

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении учебной дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)			
	ОПК-4	ПК-27	ПК-28	ПК-29
курс 4, семестр 7				
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания	+	+	+	+
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	+	+	+	+
Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	+	+	+	+
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)	+	+	+	+

#### 4 ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		30	-	-
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	20	Вопросы для собеседования, перечень тем для форума	2
Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	20	Вопросы для собеседования, перечень тем для форума	2
Тема 3. Технологические расчеты	ОПК-4,	20	Вопросы для собеседования,	5

ты при проектировании предприятия общественного питания	ПК-27, ПК-28, ПК-29		перечень тем для защиты практических работ в форме дискуссий и круглого стола	
Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	60	Вопросы для собеседования, перечень тем для защиты практических работ в форме дискуссии	5
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	20	Вопросы для собеседования	1
Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	20	Вопросы для собеседования, комплект заданий для выполнения контрольной работы	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	-	Вопросы и практические задания к экзамену Экзаменационные билеты	1 1
Всего	ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29	190	7	19

## **5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ**

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения учебной дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»	ОПК-4	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b>            виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b>            оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b>            навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>
		ПК-27	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b>            требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b>            подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b>            способностью контролировать качество услуг по проектированию предприятий общественного питания, реконструкции и монтажу оборудования</p>
		ПК-28	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b>            правила и требования к проектированию предприятий питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b>            составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b>            способностью читать чертежи</p>

		ПК-29	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта</p>
70 – 84 баллов	«хорошо»	ОПК-4	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>
		ПК-27	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью контролировать качество услуг по проектированию предприятий общественного питания, реконструкции и монтажу оборудования</p>
		ПК-28	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила и требования к проектированию предприятий питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных це-</p>

			<p>хов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью читать чертежи</p>
		ПК-29	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ОПК-4	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>
		ПК-27	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>
		ПК-28	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила и требования к проектированию предприятий питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологиче-</p>

			<p>ского оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> способностью читать чертежи</p>
		ПК-29	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ОПК-4	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, и правила его эксплуатации</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>
		ПК-27	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> подобрать необходимое технологическое оборудование, мебель для оснащения предприятия питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> способностью контролировать качество услуг по проектированию предприятий общественного питания, реконструкции и монтажу оборудования</p>
		ПК-28	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> правила и требования к проектированию предприятий питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> составлять техническое задание на проекти-</p>

			<p>рование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> способностью читать чертежи</p>
		ПК-29	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта</p>

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

**6 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Текущий контроль**

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 2,5,6,7,8)

**Промежуточная аттестация**

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины. (Перечень вопросов и практических заданий к экзамену, образец экзаменационного билета представлены в Приложениях 3, 4 соответственно).

**7 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос	Тестовое задание (Приложение 2, входной контроль), приложение 1)	экспертный
2. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам дисциплины (Приложение 7)	экспертный
3. Дискуссия, форум, круглый стол	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения занятия (Приложение 6)	экспертный
4. Контрольная работа	Средство для установления эффективности осуществления образовательной деятельности, в котором измеряется уровень знаний, навыков,	Комплект разноуровневых задач и заданий (Приложе-	экспертный

	умений	ния 5, 8)	
5. Экзамен	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий, самостоятельной работы	Вопросы и практические задания (задачи) к экзамену, экзаменационный билет (Приложения 3,4)	экспертный

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

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования  
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» (входной  
контроль)**

**1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1. Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:**

- а) Советом по безопасности
- б) Президентом РФ
- в) Правительством РФ
- г) Советом по обороне

**2. Заблаговременный вывоз или вывод населения из зоны чрезвычайной ситуации это:**

- а) принцип защиты населения
- б) основной способ защиты населения
- в) защитное мероприятие
- г) средство защиты населения
- д) все ответы верны

**3. Сферы возникновения ЧС:**

- а) природные, техногенные, экологические
- б) глобальные, региональные
- в) геологические, аварии в бытовой сфере
- г) частные, объектовые, местные
- д) в промышленности, транспорте, строительстве

**4. К каким видам загрязнений относятся электромагнитные поля?**

- а) химическим
- б) биологическим
- в) физическим
- г) механическим

**5. В здании в качестве укрытия в случае землетрясения необходимо использовать следующие места:**

- а) под подоконниками, углы внутренних перегородок
- б) у колонн, проемы и углы капитальных внутренних стен, дверные проемы
- в) вентиляционные шахты и коробы
- г) балконы и лоджии
- д) встроенные шкафы

**6. Гигиена – это:**

- а) наука о создании оптимальных научно-обоснованных условий жизни населения;
- б) наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, называемых микробами;
- в) наука, изучаемая процессы жизнедеятельности организма, его различных органов и систем, их взаимодействия друг с другом и с внешней средой.

**7. Санитария питания связана:**

а) с осуществлением практических мероприятий по обеспечению населения доброкачественной и безвредной пищей;

б) с соблюдением равновесия между поступающей с пищей энергией и энергией, расходуемой человеком во время своей жизнедеятельности;

в) с соблюдением режима питания.

**8. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при:**

а) внедрении рационального питания населения

б) контроле за витаминизацией готовых блюд

в) перспективном планировании развития пищевой промышленности

г) разработке основ рационального питания

**9. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при использовании:**

а) новых видов пестицидов

б) новых видов моющих средств

в) вводе в эксплуатацию нового объекта

г) инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами

**10. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:**

а) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий

б) привлечение к уголовной ответственности

в) разработка проектов пищевых предприятий

г) гигиенический мониторинг

**11. Принцип совместимости производства кулинарной продукции связан с:**

а) принципом взаимозаменяемости и принципом безопасности

б) принципом сбалансированности и принципом рационального использования сырья и отходов

в) принципом снижения потерь питательных веществ и принципом сокращения времени кулинарной обработки

г) принципом наилучшего использования оборудования и принципом наилучшего использования энергии

**12. Кулинарная продукция, представленная группами в виде закусок, супов, вторых блюд, напитков классифицирована по признаку:**

а) виду используемого сырья

б) способу тепловой обработки

в) характеру потребления

г) назначению

д) термическому состоянию

е) консистенции

**13. Какой из принципов предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья:**

а) принцип совместимости

б) принцип сбалансированности

в) принцип рационального использования сырья

г) принцип безопасности

**14. Кулинарная продукция – это:**

а) изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира

б) пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных

в) совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов

г) нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

**15. Физиологическая ценность продукции определяется:**

- а) количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- б) качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- в) наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека
- г) ингредиентным составом данной продукции

**16. Какая машина применяется для мягкого режима мойки:**

- а) элеваторная моечная машина;
- б) барабанные машины;
- в) камерное гравитационное устройство;
- г) щеточно-моечная машина.

**17. По способу обогрева тепловое оборудование подразделяют на оборудование:**

- а) с непосредственным, с косвенным обогревом;
- б) непрерывного и периодического действия;
- в) несекционное, секционное.

**18. Для чего поддон СВЧ-печей вращается?**

- а) чтобы обеспечить более равномерное приготовление блюда по всему объему;
- б) чтобы не произошло пригорание продукта;
- в) чтобы сохранилось больше питательных веществ.

**19. Торгово -холодильное оборудование предназначено:**

- а) для хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся продуктов
- б) для хранения и продажи скоропортящихся продуктов
- в) для хранения продуктов питания

**20. Для хранения охлажденных продуктов питания используют оборудование с температурой:**

- а) от +10 до + 18 °С
- б) от -14 °С до до-18°С
- в) от 0°С до -5°С

**21. Какие вопросы входят в разработку конструктивной части проекта ОПЗ?**

- а) выбор и компоновка конструктивной схемы здания, расчет поперечной рамы, расчет и конструирование колонн, фундаментов, плит покрытия, стропильных конструкций;
- б) статический расчет поперечной рамы;
- в) статический расчет продольной рамы;
- г) расчет и конструирование стропильных конструкций, колонн, фундаментов, плит покрытия;

**22. Какие вопросы решаются при компоновке конструктивной схемы ОПЗ?**

- а) компоновка поперечной рамы, выбор схемы связей, разбивка здания на температурные блоки, выбор и компоновка конструктивной схемы покрытия;
- б) компоновка поперечной рамы;
- в) разбивка здания на температурные блоки и компоновка продольной рамы;
- г) выбор схемы связей и компоновка поперечной рамы;

**23. Какие типы каменных зданий относятся к зданиям с жесткой конструктивной схемой?**

- а) жилые и общественные здания, в которых поперечные стены располагаются довольно часто;
- б) многоэтажные здания со значительными расстояниями между поперечными несущими стенами;
- в) общественные здания с большими расстояниями между поперечными стенами;
- г) в основном жилые здания;

**24. При проектировании строительных конструкций следует по возможности избегать:**

- а) хрупкого разрушения элементов, так как оно происходит внезапно;
- б) вязкого разрушения элементов;
- в) пластичного разрушения элементов;
- г) вязкоупругого разрушения элементов.

**25. Промышленные здания проектируют:**

- а) одноэтажными и многоэтажными;
- б) отсеками;
- в) высотными;
- г) уникальными

**26. Услуги общественного питания – это**

- а) совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции
- б) совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания
- в) результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга
- г) совокупность видов деятельности, относящихся к типу предприятия общественного питания

**27. Меню – это:**

- а) перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведение информации о наименовании напитков и цен на них
- б) средство информации, направленное на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположения, типе предприятия общественного питания, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах
- в) важный носитель рекламы, в художественном оформлении которого выделяют основные элементы фирменной символики, создающих имидж предприятия для потребителей
- г) документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках, об исполнителе услуги, знаке обслуживания

**28. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:**

- а) график суммированного учета рабочего времени
- б) линейный график
- в) комбинированный график

**29. Соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное к ним отношение, выполнение приказов и распоряжений руководителей – это:**

- а) технологическая дисциплина
- б) производственная дисциплина
- в) трудовая дисциплина

**30. Физико-химические показатели качества продукции характеризуют:**

- а) соблюдение технологических и санитарных требований при производстве кулинарной продукции, транспортировании, хранении и её реализации
- б) пищевую ценность кулинарной продукции, её компонентный состав, соблюдение рецептуры

в) качество кулинарной продукции по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу

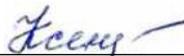
**85-100 баллов (отлично)** - 85-100 % правильных ответов.

**70-84 баллов (хорошо)** - 70-84 % правильных ответов.

**50-69 баллов (удовлетворительно)** - 50-69 % правильных ответов.

**Менее 50 баллов (неудовлетворительно)** - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н., доцент



(подпись)

М.В. Кsenz

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

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Комплект тестов (тестовых заданий)  
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

**Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания**

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 определения
    - в) Верно только 3 определения
    - 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 экономических 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 определения
    - в) Верно только 3 определения
    - 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) Технико-экономических обоснованиях
  - б) Торгово-экономических расчетах
  - в) Технико-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**

1. Предприятия общественного питания, отличающиеся от других предприятий питания более высоким уровнем комфорта, 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

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:
  - а) 12
  - б) 24
  - в) 50
  - г) 70
  
6. Применение современного технологического оборудования позволяет:
  - а) Получать максимальную прибыль
  - б) Проводить реконструкцию действующего предприятия питания
  - в) Планировать максимальную загрузку зала
  - г) Составлять оптимальный график работы производственных цехов
  
7. Механическое оборудование цехов предприятий общественного питания предназначено для:
  - а) Проведения механической обработки сырья
  - б) Проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов
  - в) Охлаждения сырья и полуфабрикатов
  - г) Механизации погрузочно-разгрузочных работ
  
8. Площадь отдельных охлаждаемых и неохлаждаемых помещений можно рассчитывать:
  - а) Только по нормативным данным

- б) По нормативным данным, по удельной нагрузке на 1 м<sup>2</sup>грузовой площади пола, по площади, занимаемой оборудованием
  - в) Только по удельной нагрузке на 1 м<sup>2</sup>грузовой площади пола
  - г) Только по площади, занимаемой оборудованием
9. Расчетное меню дневного рациона применяют в:
- а) Столовых с постоянным контингентом потребителей (при колледжах, домах отдыха)
  - б) Столовых при производственных предприятиях
  - в) Общедоступных столовых
  - г) Кафетериях
10. Ассортимент и количество, вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от: производственной программы
- а) Затрат на электроэнергию
  - б) Мощности цеха
  - в) Затрат на водоснабжение
11. Оборудование для овощного цеха подбирают в зависимости от:
- а) Количества персонала
  - б) Мощности предприятия
  - в) Квалификации персонала
  - г) Экономической целесообразности
12. От формы нарезки овощей зависит:
- а) Равномерность тепловой обработки
  - б) Название блюда
  - в) Стоимость блюда
  - г) 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. Гастроёмкости, 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 скомплектованных 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**

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:
- Ресторанах
  - Предприятиях питания быстрого обслуживания
  - Столовых
  - Закусочных
5. Рядом с горячим цехом не проектируют:
- Холодный цех
  - Охлаждаемые камеры
  - Раздаточную
  - Моечную кухонной посуды
6. Рядом с залом для посетителей не проектируют:
- Помещение для резки хлеба
  - Моечную столовой посуды
  - Овощной цех
  - Буфет
7. Помещение для нарезки хлеба размещают вблизи с:
- Раздаточной
  - Складскими помещениями
  - Помещениями для персонала
  - Административно-бытовыми помещениями
8. Сервизные предусматривают в:
- Закусочных
  - Предприятиях питания быстрого обслуживания
  - Кафе
  - Пельменных
9. Низкотемпературные холодильные камеры работают в интервале температур:
- От -18 до -25 °С
  - От -10 до -18 °С
  - От -2 до -8 °С
  - От 0 до -6 °С
10. Среднетемпературные холодильные камеры работают в интервале температур:
- От -18 до -25 °С
  - От -2 до -8 °С
  - От -5 до +15 °С
  - От -10 до -18 °С
11. Нецелесообразно размещать кладовую сухих продуктов рядом с:
- Кондитерским цехом
  - Мучным цехом
  - Канализационными трапам
  - Складскими помещениями
12. Помещение для резки хлеба не оборудуют:
- Столom для приема нарезанного хлеба
  - Столom для хранения хлеба
  - Столom 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**

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)**

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 дворики) (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 обслуживаемого 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

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**0,1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

**Тестирование к текущему контролю №1 по темам: 1 «Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания. Общие положения проектирования предприятий общественного питания», 2 «Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания», 3 «Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания»**

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

21. 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

22. 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

23. 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

24. 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

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

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

26. К группе помещений для посетителей не относятся:

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

27. К группе производственных помещений не относятся:

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

28. К группе складских помещений не относятся:
- а) Охлаждаемые камеры
  - б) Неохлаждаемые камеры
  - в) Доготовочные цехи
  - г) Кладовые сыпучих продуктов
29. К группе вспомогательных помещений не относятся:
- а) Моечные столовой посуды
  - б) Моечные кухонной посуды
  - в) Сервизные
  - г) Электрощитовые
30. К группе административно-бытовых помещений не относятся:
- а) Комнаты персонала
  - б) Душевые
  - в) Кабинет зав. производством
  - г) Сервизные
31. К группе технических помещений не относится:
- а) Тепловой пункт
  - б) Комната персонала
  - в) Машинное отделение холодильника
  - г) Электрощитовая
32. При ВУЗах не проектируют:
- а) Буфеты
  - б) Кафетерии
  - в) Столовые
  - г) Рестораны
33. Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции:
- а) Бары
  - б) Кафе
  - в) Рестораны
  - г) Закусочные
34. 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
35. 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

36. 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

37. 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

38. К группе помещений для посетителей не относятся:

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

39. К группе производственных помещений не относятся:

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

40. К группе складских помещений не относятся:

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

41. 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

42. Холодные цехи предназначены для:

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

43. Кондитерские цехи классифицируются по:
- а) Названию предприятия
  - б) Типу предприятия
  - в) Производительности
  - г) Численности работников
44. Выберите правильный ответ:  
Вид оборудования, используемого для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов:
- а) Тепловое оборудование
  - б) Холодильное оборудование
  - в) Подъемное оборудование
  - г) Транспортное оборудование
45. Минимальное число мест в столовой на производственном предприятии, при котором предусматривают диетическое отделение:
- а) 12
  - б) 24
  - в) 50
  - г) 70
46. Применение современного технологического оборудования позволяет:
- а) Получать максимальную прибыль
  - б) Проводить реконструкцию действующего предприятия питания
  - в) Планировать максимальную загрузку зала
  - г) Составлять оптимальный график работы производственных цехов
47. Механическое оборудование цехов предприятий общественного питания предназначено для:
- а) Проведения механической обработки сырья
  - б) Проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов
  - в) Охлаждения сырья и полуфабрикатов
  - г) Механизации погрузочно-разгрузочных работ
48. Площадь отдельных охлаждаемых и неохлаждаемых помещений можно рассчитывать:
- а) Только по нормативным данным
  - б) По нормативным данным, по удельной нагрузке на 1 м<sup>2</sup>грузовой площади пола, по площади, занимаемой оборудованием
  - в) Только по удельной нагрузке на 1 м<sup>2</sup>грузовой площади пола
  - г) Только по площади, занимаемой оборудованием
49. Расчетное меню дневного рациона применяют в:
- а) Столовых с постоянным контингентом потребителей (при колледжах, домах отдыха)
  - б) Столовых при производственных предприятиях
  - в) Общедоступных столовых
  - г) Кафетериях
50. Ассортимент и количество, вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от: производственной программы
- а) Затрат на электроэнергию
  - б) Мощности цеха

- в) Затрат на водоснабжение
51. Оборудование для овощного цеха подбирают в зависимости от:
- Количества персонала
  - Мощности предприятия
  - Квалификации персонала
  - Экономической целесообразности
52. От формы нарезки овощей зависит:
- Равномерность тепловой обработки
  - Название блюда
  - Стоимость блюда
  - Выход блюда
53. Укажите формулу расчёта объёма котлов для варки макаронных изделий:
- $V_k V_{\text{прод}} + V_v / K$
  - $V_k (Q_1(1+W)+Q_a) / K$
  - $V_k 1,15 \times V_{\text{прод}} / K$
  - $V_k V_{\text{прод}} / K$
54. Минимальное число мест в предприятии питания на производственном предприятии, при котором предусматривают диетическую столовую:
- 12
  - 50
  - 24
  - 35
55. Гастроемкости, применяемые в предприятиях общественного питания не используют для:
- Приготовления пищи
  - Замораживания полуфабрикатов
  - Хранения пищи
  - Транспортировки пищи
  - Раздачи пищи
56. Число потребителей на предприятиях питания не определяют по:
- Мощности предприятия
  - Графику загрузки зала
  - Оборачиваемости мест в зале в течение дня
  - Количеству обслуживаемого персонала
57. Расчетное меню со свободным выбором блюд составляют:
- На всех общедоступных предприятиях общественного питания
  - Только в ресторанах
  - Только в столовых
  - Только закусочных
58. Расчетное меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов не применяют в:
- Столовых при учебных заведениях
  - Столовых при производственных предприятиях
  - Общедоступных столовых
  - Кафетериях

59. К вспомогательному оборудованию не относятся:

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

60. К механическому оборудованию не относятся:

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

**Критерии оценки тестирования к текущему контролю №1:**

**4,0 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**3,0 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**2,0 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**1,0 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Ксенз

### Приложение 3

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

#### Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

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.	Охарактеризуйте основные этапы переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
64.	Принципы составления расчетного меню
65.	Монтажная привязка оборудования предприятий общественного питания и параметры подводимых коммуникаций
66.	Состав и размещение магазинов кулинарии и их архитектурно-планировочное решение
67.	Проектирование подсобных помещений и хозяйственной зоны предприятий общественного питания. Размещение площадок хозяйственного двора, павильонов и навесов.
68.	Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
69.	Планировочные схемы заготовочных предприятий и особенности их расположения.
70.	Генеральный план и его назначение. Элементы благоустройства территории
71.	Объемно-планировочные решения отдельно-стоящих одно- и многоэтажных зданий предприятий общественного питания различной мощности и условий градостроительства
72.	Особенности проектирования предприятий общественного питания, встроенных в первые этажи жилых домов и входящих в сеть торгово-бытового обслуживания населения. Объемно-планировочные решения.
73.	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 ма-

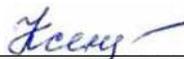
	шины – 6 ч.
7.	Подобрать объём холодильного шкафа для хранения: полуфабрикат филе рыбы с кожей без костей – 20 кг, кости рыбные – 5 кг, полуфабрикат лопаточная часть говядины – 5 кг, фарш мясной – 5 кг, фарш рыбный – 7 кг. Плотность мяса без костей – 0,85; фарша мясного – 0,90; костей рубленых – 0,50; филе рыбы – 0,8; костей рыбных – 0,5.
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 <sup>3</sup> .
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 <sup>3</sup> .
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.

Критерии оценки экзамена:

- правильный ответ на первый вопрос – 12 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос – 13 баллов;
- правильное решение задачи – 15 баллов.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

**Приложение 4**  
**Образец экзаменационного билета**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

**Кафедра торговли и общественного питания**

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № \_\_\_\_**  
**по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

1.	Цель разработки технико-экономического обоснования проекта
2.	Принципы подбора оборудования
3.	Задача 1

Преподаватель, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

М.В. Ксенз

(подпись)

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры  
торговли общественного питания Протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

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

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы (текущий контроль №2)  
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

Контрольная работа проводится по темам 4 «Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением», 5 «Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания», 6 «Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)».

Вариант контрольной работы состоит из трех заданий: два теоретических и одно практическое (задача).

**Вариант 1**

1. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.
2. Овощной цех. Особенности проектирования.
3. Определить численность потребителей, общее количество блюд, напитков для диетической столовой на 50 мест с самообслуживанием.

**Вариант 2**

1. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.
2. Рыбный цех. Особенности проектирования.
3. Определить требуемую производительность мясорубки для приготовления 180 кг мясного фарша, если время работы цеха – 12 часов, условное время работы машины – 6 часов.

**Вариант 3**

1. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов.
2. Цех обработки птицы и субпродуктов. Особенности проектирования.
3. Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления 40 кг слоёного пресного теста, деловое время работы машины 4 часа.

**Вариант 4**

1. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом.
2. Мясной цех. Особенности проектирования.
3. Определить объём котла для приготовления 20 кг капусты тушёной, плотность капусты 0,40 кг/дм<sup>3</sup>.

**Вариант 5**

1. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.
2. Помещение для потребителей. Состав, технологические требования.

3. Подобрать оборудование для приготовления 70 порций борща, 30 порций супа флотского.

### Вариант 6

1 Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика.

2. Горячий и холодный цехи. Особенности проектирование

3. Подобрать оборудование для приготовления 150 порций бульона прозрачного из кур.

### Вариант 7

1. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.

2. Кондитерский цех. Особенности проектирования.

3. Подобрать тепловое оборудование для приготовления 50 порций котлет домашних (75г), 100 порций зраз рубленых (70г), 80 порций котлет рубленых из кур (50г), 15 кг риса отварного, 20 кг картофельное пюре, 20 кг капусты тушеной.

### Вариант 8

1. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.

2. Кулинарный цех. Особенности проектирования.

3. Произвести подбор мясорубки и фаршемешалки для приготовления бифштекса рубленого –200 порций, шницеля натурального рубленого – 100 порций, биточков особых- 150 порций

### Критерии оценки:

**4 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**3 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**2 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**1 балл** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

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

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Перечень вопросов для проведения форумов, дискуссий и круглых столов  
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

**Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания**

**Вопросы для обсуждения на форуме на тему: «Стадии проектирования, виды проектов»**

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**

**Вопросы для обсуждения на форуме на тему: «Классификация и характеристика типов проектируемых предприятий общественного питания»**

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**

#### **Дискуссионные вопросы к защите практической работы**

##### **«Составление производственной программы предприятия общественного питания»**

1. Исходные данные для составления производственной программы проектируемого предприятия общественного питания.
2. Особенности разработки производственной программы для предприятий, обслуживающих население по мету работы и учебы.
3. Требования, предъявляемые к составлению производственной программы диетических столовых по месту работы и жительства населения.
4. Особенности разработки производственной программы специализированных предприятий.

#### **Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола к защите практической работы**

##### **«Составление производственной программы предприятия общественного питания»**

1. Принципы составления графика почасовой реализации блюд.
2. Особенности расчета коэффициента пересчета блюд для супов.
3. Особенности составления графика почасовой реализации блюд предприятий общественного питания, работающих по комплексному меню (столовые при школах, колледжах, промышленных предприятиях).
4. Назначение и принципы составления графика работы горячего цеха.
5. Исходные данные для составления графика работы горячего цеха.
6. Методика расчета объема котлов для варки бульонов.
7. Расчет объема котлов для варки супов, соусов, горячих напитков.
8. Особенности расчета объема котлов для варки основных горячих блюд и гарниров из набухающих и ненабухающих продуктов, а также для тушеных и припущенных блюд.
9. Методика расчета необходимой жарочной поверхности плит при приготовлении блюд из весовых и штучных продуктов.
10. Методика расчета и подбора специализированной аппаратуры для жаренья (сковороды, фритюрницы, жарочные и пароварочные шкафы).
11. Расчет численности производственных работников по удельным затратам времени на единицу изделия.
12. Расчет численности производственных работников по действующим нормам выработки на одного работника при изготовлении изделий данного вида.
13. Методика расчета столов в производственных цехах.
14. Методы расчета полезной площади цеха.
15. Определение общей площади цеха и действительного коэффициента использования площади.

#### **Дискуссионные вопросы к защите практической работы**

##### **«Расчет и подбор механического оборудования различных цехов»**

1. Методика расчета механического оборудования.
2. Определяющие факторы при расчете механического оборудования.
3. Особенности расчета мясорубки, тестораскаточной, тестомесильной и взбивальной машин.

#### **Дискуссионные вопросы к защите практической работы**

##### **«Расчет складской группы помещений»**

1. Методы расчета сырья и полуфабрикатов, необходимых для выполнения производственной программы предприятия.
2. Назначение и состав складских помещений.

3. Расчет площади складских помещений:
  - а) по допустимой нагрузке,
  - б) по подвесному пути,
  - в) по размерам тары и оборудования.

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

##### **Дискуссионные вопросы к защите практической работы «Компоновка предприятия общественного питания»**

1. Исходные данные для компоновки предприятия общественного питания.
2. Объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания.

##### **Дискуссионные вопросы к защите практической работы «Компоновка горячего цеха»**

1. Какие технологические линии выделяют в горячем цехе в предприятиях общественного питания в зависимости от типа (рестораны, кафе, столовые, закусочные и т.д.).
2. Требования к расстановке оборудования в горячем цехе.
3. Требования к размещению горячего цеха в зависимости от мощности предприятия и цеха (при условии, что в предприятии несколько залов для приема пищи).

##### **Дискуссионные вопросы к защите практической работы «Компоновка мясо-рыбного цеха»**

1. Технологические линии или рабочие места в зависимости от мощности мясо-рыбного цеха по производству полуфабрикатов из мяса говядины (свинины, баранины), птицы, субпродуктов и рыбы.
2. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования (механического, холодильного, немеханического).
3. Место мясо-рыбного цеха в составе других помещений проектируемого предприятия. Требования, предъявляемые к размещению мясо-рыбного цеха, его связь с другими цехами и вспомогательными помещениями.

##### **Дискуссионные вопросы к защите практической работы «Разработка проекта овощного цеха»**

1. При каких предприятиях общественного питания проектируется овощной цех.
2. Технологические линии овощного цеха по выработке полуфабрикатов из картофеля и овощей.
3. Какие виды механического оборудования используются в овощном цехе и для каких целей.
4. Требования, предъявляемые к размещению оборудования в цехе. Правила монтажной привязки оборудования при его установке.

##### **Критерии оценки форума:**

**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,8 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,5 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

**Критерии оценки для защиты практической работы в форме дискуссии:**

**0,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

**Критерии оценки для защиты практической работы в форме круглого стола:**

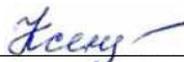
**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,5 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

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

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Вопросы для собеседования  
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

**Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания**

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
4. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
5. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
6. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
8. Из каких документов состоит проект?
9. Из каких разделов состоит пояснительная записка?
10. Что такое САПР в проектировании?

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

1. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
2. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
3. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
4. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
5. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
6. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?
7. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
8. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

**Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания**

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**

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**

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)**

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:**

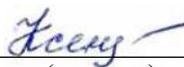
**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,4 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

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

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами  
заочной формы обучения  
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

**Вариант 1**

1. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 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 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 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 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 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 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 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 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 помещения 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 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 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 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 контрольной работы

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 контрольной работы** – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: 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 контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

#### Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«Не зачтено» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо

известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Ксенз

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

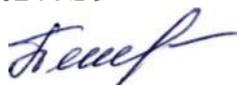
Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель



А.В. Петровская