

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Проектирование предприятий общественного питания

: 19.03.04

, :
: 5, : 10 9

		9	10
1	()	0	6
2		0	216
3	, .	2	36
4	, .	2	4
5	, .	0	8
6	, .	0	0
7	, .	0	4
8	, .	0	2
9	, .		22
10	, .	0	178
11	(, ,)		
12			

(): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1,

(): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

. . .

8.порядок заключения договоров с проектными организациями при наличии лицензии на технологическое проектирование	;
9.правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания	;
.27. 4	-
10.знать программное обеспечение объемного изображения производственных цехов (трехмерное изображение 3D)	;
.28. 2	,
11.правила делового протокола и этикета при ведении переговоров при заключении договоров-контрактов на проектирование предприятия питания и поставку торгово-технологического оборудования	;
.17. 1	-
12.расставлять техническое и торговое оборудование в складских, производственных, помещениях для потребителей и т.д.	;
.27. 2	
13.применять теоретические знания и практические навыки при монтаже технологического оборудования и соблюдать правила его монтажной привязки при расстановке	;
.27. 3	
14.использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта	;
.28. 2	
15.осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности	;
.28. 1	,
.27. 1	,
16.проверять правильность подготовки технологического процесса с точки зрения его прогрессивности (внедрение общественных форм разделения труда в отрасли, уровня механизации и автоматизации производственных и торговых процессов, наличие инновационных технологий производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей, передовых методов и форм организации труда; составлять на этой основе акт экспертизы и предъявлять его исполнителю для его дальнейшей реализации или устранения выявленных недостатков	;
.27. 1	,
17.составлять акт экспертизы проекта и поставленного фирмой оборудования	;
.27. 4	-
18.участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР	;
.28. 3	
19.составлять техническое задание проектным организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции	;

20. вести переговоры по заключению договоров и осуществлять контроль за своевременным качественным выполнением условий проектными организациями и оптовыми фирмами по поставке оборудования		
.28. 1		
21. оценивать результаты проектирования на всех этапах разработки проекта в виде экспертизы		
.28. 4		
22. осуществлять контроль за качеством предоставленного проектной организацией проекта путем проведения экспертизы и последующего составления акта экспертизы проекта		
.27. 5		
<p>() , ,</p> <p>;</p>		
23. в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия, работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;		
.28. 3		
24. в составлении договоров на проектирование предприятия и закуп оборудования		
.27. 5		
<p>() , ,</p> <p>;</p>		
25. в оценке результатов проектирования в ходе его выполнения и вносить рекомендации по устранению выявленных недостатков и замечаний (в виде акта экспертизы)		

3.

3.1

: 9			
:			
1.	0	1	3, 5, 6
:			
2.	0	1	1, 19, 9
: 10			
:			

3.	:	0	3	13, 15, 8
-				
:				
4.	-	0	1	1, 10, 11, 20, 21, 7, 8
,				

3.2

	,	.		
: 10				
:				
,				
1.	1	1,5	16	,
.				
.				
.				
2-				
.				
2.	0	0,5	16	,
,				
.				

3.	1	1	1, 16	<p>()</p>
4.	0	0,5	1, 16, 3	<p>()</p>
5.	0	0,5	1, 16, 17, 2, 24, 25, 3	<p>()</p>

6.	0	0,2	1, 16, 17, 2, 24, 25, 3	
7.	0	0,3	1, 16, 17, 2, 24, 25, 3	(6) 4, 5 6,

8.	0	0,5	1, 16, 17, 24, 25, 3	<p style="text-align: right;">,</p> <p style="text-align: right;">-</p> <p style="text-align: right;">.</p> <p style="text-align: right;">,</p> <p style="text-align: right;">:</p> <p style="text-align: right;">-</p> <p style="text-align: right;">,</p> <p style="text-align: right;">-</p> <p style="text-align: right;">,</p> <p style="text-align: right;">.</p>
9.	0	0,5	1, 16, 17, 24, 25	<p style="text-align: right;">,</p> <p style="text-align: right;">,</p> <p style="text-align: right;">.</p> <p style="text-align: right;">:</p> <p style="text-align: right;">,</p> <p style="text-align: right;">(</p> <p style="text-align: right;">)</p> <p style="text-align: right;">,</p> <p style="text-align: right;">.</p>
: -				

10.	0,5	1	1, 12, 16, 18, 2, 21, 22, 3, 4	<p>(),</p> <p>(),</p> <p>1:100</p>
11.	0,5	0,5	1, 12, 14, 16, 18, 2, 3, 4	<p>-</p> <p>1:50</p>

12.	0,5	0,5	1, 12, 14, 16, 18, 2, 3, 4	(7). 1:50
13.	0,5	0,5	1, 12, 14, 16, 18, 2, 23, 3	() 1:50

4.

: 10				
1		1, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 2, 20, 21, 23, 25, 3, 4, 6, 9	70	16

<p>3 : []: - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235112. [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p>			
2		1, 10, 12, 13, 14, 16, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	54 4
<p>260501.65 " 260800.62 " []: - , 2012. - 52, [1] .: .. - ;[: . . http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178431 []: - / . . ; . . . - . - , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235112. - / . . . - ;[: . . . , . . .] - , 2016. - 19, [1] .: .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p>			
3		1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 2, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	54 2
<p>1 2 : []: - , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235112. -</p>			

5.

(. 5.1).

5.1

	e-mail; :DiSpace
	e-mail; :DiSpace
	e-mail; :DiSpace
	:DiSpace; :

1.			+
2.			+
3.			+
4.			+

1

7.

1. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ Т.В. Шленская [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 286 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40885.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Электронный ресурс]: учебник/ Ястина Г.М., Несмелова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 288 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40886.html>.— ЭБС «IPRbooks»

1. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 304 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24076.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60495.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Выпускная квалификационная работа бакалавра : учебное пособие для бакалавров по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / [С. И. Главчева и др.]; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2016. - 145, [1] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000226653

4. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : [учебник для вузов] / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой. - М., 2007. - 246, [1] с. : табл., ил.

5. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / С. И. Главчева, С. М. Хасанова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2008]. - Режим доступа: <http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=111&curs=823&title=896>. - Загл. с экрана.

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

2. Клен [Электронный ресурс] : профессиональное оборудование для ресторанов, кафе, баров и столовых. - 1993-2017. - Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru>. - Загл. с экрана.

3. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

4. Атланта-Сервис [Электронный ресурс] : генеральный поставщик индустрии питания. - 2004-2017. - Режим доступа: <http://atlanta-service.ru/>. - Загл. с экрана.

5. НовоСухаревка [Электронный ресурс] : поставщик оборудования для ресторанов, кафе и столовых. - IM Lab, 2012-2017. - Режим доступа: <http://suharevka.ru/>. - Загл. с экрана.

6. Завод торгового оборудования [Электронный ресурс]. - Новосибирск. - Режим доступа: <http://zto.ru/>. - Загл. с экрана.

7. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

8. Русский проект [Электронный ресурс] : комплексное оснащение предприятий торговли и общепита. - 1990—2017. - Режим доступа: <http://www.rp.ru/>. - Загл. с экрана.

9. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: <http://restoranoff.ru>. - Загл. с экрана.

10. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

11. :

8.

8.1

1. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235112. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

3. Проектирование предприятий общественного питания : методические указания к практическим занятиям для специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" и направления подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" очной и заочной форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: С. И. Главчева, А. Н. Сапожников]. - Новосибирск, 2012. - 52, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178431

8.2

1 Office

2 Autodesk AutoCAD

3 Visio

9.

-

1	(- , ,)	

1	(Internet)	AutoCAD Microsoft Visio

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ____ ” _____ ____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект)	Промежуточная аттестация (экзамен)
ПК.17/ОУ способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	з1. знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания Разработка проекта овощного цеха		Экзамен, вопросы 13–44
ПК.27/ПР способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	з1. знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания Разработка проекта овощного цеха Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет численности работников горячего цеха	Курсовой проект, графический раздел	Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29
ПК.27/ПР	з2. знать нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания Общие положения организации проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. САПР. Нормативно-техническая документация Разработка проекта овощного цеха Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического	Курсовой проект, пояснительная записка	Экзамен, вопросы 19–44

		оборудования и площади цеха Расчет и подбор теплового оборудования (варочного) Расчет численности работников горячего цеха		
ПК.27/ПР	з3. знать правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29
ПК.27/ПР	у1. уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет складских групп помещений Расчет численности работников горячего цеха		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29
ПК.27/ПР	у2. уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Технологические расчеты: составление производственной программы, расчет основных производственных цехов, складских, вспомогательных, административно-бытовых и технических помещений. Расчет численности работ. Определение общей площади проектируемого предприятия		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29
ПК.27/ПР	у3. уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Разработка проекта овощного цеха		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 29
ПК.27/ПР	у4. уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация Разработка проекта овощного цеха		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29
ПК.27/ПР	у5. иметь опыт в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия,	Разработка проекта овощного цеха Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет складских групп помещений Расчет численности работников	Курсовой проект, пояснительная записка и графический раздел	Экзамен, вопросы 2–44

	работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;	горячего цеха		
ПК.28/ПР готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	31. знать необходимые нормативные документы, необходимые для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).	Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация		Экзамен, вопросы 1, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29
ПК.28/ПР	32. знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания	Общие положения организации проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. САПР. Нормативно-техническая документация Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация		Экзамен, вопросы 1, 19–44
ПК.28/ПР	33. знать правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия	Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического,		Экзамен, вопросы 1, 19–44

	общественного питания	холодильного и торгового оборудования, его спецификация Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания. Нормативы расчета потребности в предприятиях. ТЭО. Проектирование и обоснование типа и класса предприятия (по месту работы, учебы, жительства и отдыха). ТЭО заготовочных предприятий Технологические расчеты: составление производственной программы, расчет основных производственных цехов, складских, вспомогательных, административно-бытовых и технических помещений. Расчет численности работ. Определение общей площади проектируемого предприятия		
ПК.28/ПР	34. знать основные правила и требования при подготовке проекта, выполненного проектной организацией: наличие всех групп помещений предприятия общественного питания (складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и пр.) и соответствие их площадей мощности, типа и специализации проектируемого предприятия, отраженных в экспликации проекта, а также соблюдение норм привязки принятого технологического и торгового оборудования с указанием его основных параметров, приведенных в спецификации проекта	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания. Нормативы расчета потребности в предприятиях. ТЭО. Проектирование и обоснование типа и класса предприятия (по месту работы, учебы, жительства и отдыха). ТЭО заготовочных предприятий Разработка графики работы горячего цеха Разработка проекта овощного цеха Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет и подбор теплового оборудования (варочного) Расчет складских групп помещений Расчет численности работников горячего цеха		Экзамен, вопросы 1, 19–44
ПК.28/ПР	у1. уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания Объемно-планировочные решения предприятия		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29

	проектной организации, читать чертежи	общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация Разработка графики работы горячего цеха Разработка проекта овощного цеха Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет и подбор теплового оборудования (варочного) Расчет складских групп помещений Расчет численности работников горячего цеха Составление графика почасовой реализации блюд Составление производственной программы		
ПК.28/ПР	у2. уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности	Технологические расчеты: составление производственной программы, расчет основных производственных цехов, складских, вспомогательных, административно-бытовых и технических помещений. Расчет численности работников. Определение общей площади проектируемого предприятия		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29
ПК.28/ПР	у3. уметь составлять техническое задание проектных организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции	Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания. Нормативы расчета потребности в предприятиях. ТЭО. Проектирование и обоснование типа и класса предприятия (по месту работы, учебы, жительства и отдыха). ТЭО заготовочных предприятий Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет складских групп помещений Расчет численности работников горячего цеха		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29

ПК.28/ПР	у4. владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Компоновка предприятий общественного питания		Экзамен, вопросы 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29
----------	--	--	--	---

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 10 семестре – в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ПК.17/ОУ, ПК.27/ПР, ПК.28/ПР.

Экзамен проводится в устной и письменной форме, по билетам. Билет состоит из двух теоретических вопросов и практической задачи, представленных в паспорте экзамена по дисциплине.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 10 семестре обязательным этапом текущей аттестации является курсовой проект. Требования к выполнению курсового проекта, состав и правила оценки сформулированы в паспорте курсового проекта.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ПК.17/ОУ, ПК.27/ПР, ПК.28/ПР, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт экзамена

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания», 10 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной и письменной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–22, второй вопрос из диапазона вопросов 23–44 (список вопросов приведен ниже), третий вопрос является практической задачей. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к экзамену по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
2. Методика расчета пекарских шкафов.
3. Рассчитать и подобрать фритюрницу, если в максимальный час загрузки необходимо приготовить 200 порций картофеля во фритюре. Выход одной порции 250 г.

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП Л.Н. Рождественская
(подпись)

(дата)

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации.
2. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
3. Составить производственную программу для мясо-рыбного цеха кулинарного комбината, если в 1-ю смену перерабатывается 800 кг мясopодуKтов и 150 кг рыбopодуKтов.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 2

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
2. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
3. Рассчитать и подобрать ванную моечную производственную для оттаивания рыбы чешуйчатой 150 кг.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 3

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
2. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
3. Рассчитать явочную численность в пельменном цехе, если изготавливается 280 кг пельменей.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 4

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Разработка графика работы горячего цеха.
2. Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
3. Рассчитать и подобрать холодильное оборудование по замораживанию 120 кг вареников.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 5

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
2. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.
3. Рассчитать и подобрать сковороду электрическую для тушения 300 порций капусты тушеной. Выход 1 порций 250 г.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 6

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
2. Методика расчета пекарских шкафов.
3. Рассчитать и подобрать ванну моечную производственную для промывания судака 120 кг после его очистки и потрошения.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 7

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Техничко-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
2. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование
3. Рассчитать количество овощных блюд для общедоступной столовой на 100 мест. Подобрать их ассортимент и определить количество блюд по наименованиям.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 8

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
2. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
- 3.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 9

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
2. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы
3. Рассчитать и подобрать тестораскаточную машину для подготовки теста слоеного 120 кг и песочного 80 кг.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 10

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета объема котлов для варки не набухающих продуктов.
2. Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
3. Рассчитать количество работников холодного цеха школьной столовой, если: -
 - салат витаминный – 180 порций;
 - салат из белокачанной капусты – 120 порций;
 - компот из свежих фруктов – 220 порций;
 - напиток клюквенный – 180 порций.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 11

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
2. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
3. Рассчитать полезную и общую площадь моечной столовой посуды, если в ней установлена посудомоечная машина производительностью 750 тарелок/час. Остальное оборудование подобрать согласно требований СанПиНа.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 12

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
2. Методика расчета механизированных поточных линий для овощного цеха.
3. Рассчитать и подобрать котел для варки макаронных изделий 28 кг.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 13

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
2. Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
3. Рассчитать и подобрать фритюрницу, если в максимальный час загрузки необходимо приготовить 200 порций картофеля во фритюре. Выход одной порции 250 г.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 14

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
2. Методика расчета машин для резки хлеба.
3. Рассчитать полезную и общую площадь одного из 3-х отделений обработки яиц: помещения получения яичной смеси.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 15

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
2. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.
3. Рассчитать жарочную поверхность электроплиты, подобрать ее тип, марку, если в максимальный час загрузки:
 - котлета из говядины – 120 шт;
 - кастрюля наплитная для варки картофеля Ø300 мм;
 - жарка бифштекса рубленого – 200 шт.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 16

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета оборудования для выпекания изделий.
2. Методика расчета и подбора оборотной тары и инвентаря для кондитерского цеха (лотки, противни, формы).
3. Рассчитать и подобрать электросковороду для жарки в максимальный час 400 порций биточков из говядины.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 17

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
2. Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
3. Составить график загрузки котла КПЭ-60, если цех работает с 8 часов до 20 часов. В котле необходимо приготовить костный бульон, борщ к 11 часам, компот к 14 часам. Рассчитать коэффициент использования котла.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 18

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета численности заготовочных цехов.
2. Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.
3. Рассчитать и подобрать ванну моечную для промывания 120 кг кур пищевых после потрошения.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 19

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.
2. Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
3. Рассчитать и подобрать посуду наплитную для варки киселя 80 порций в максимальный час.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 20

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета производственных столов.
2. Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.
3. Рассчитать число мест в предприятиях общественного питания для завода с числом

работающих 4800 человек. Указать типы предприятий с числом мест в т.ч. и рабочих мест в магазине кулинарии

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 21

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
2. Требования, предъявляемые к проектированию обеденных залов. Оборудование, его расстановка.
3. Рассчитать и подобрать электросковороду для жарки в максимальный час 300 порций котлет из свинины.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 22

к зачету по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Методика расчета производственных моечных ванн.
2. Методика расчета складского оборудования (стеллажи, подтоварники, лари)
3. Составить график загрузки котла КПЭ-100, если цех работает с 8 часов до 20 часов. В котле необходимо приготовить костный бульон, щи к 11 часам, компот к 14 часам. Рассчитать коэффициент использования котла.

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает принципиальные ошибки, оценка составляет *0–19 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает неприципиальные ошибки, например, вычислительные, оценка составляет *20–26 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при решении задачи, оценка составляет *27–34 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода решения задачи, оценка составляет *35–40 баллов*.

3. Шкала оценки

Распределение баллов за экзамен представлено в таблице 1.

Таблица 1

Состав экзамена	Оценка в баллах	
	минимальная	максимальная
Вопрос 1	5	10
Вопрос 2	5	10
Практическая задача	10	20
ИТОГО	20	40

Экзамен считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам билета оставляет не менее 20 баллов (из 40 возможных).

При пересдаче экзамена или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 20 баллов.

Если студент набрал в семестре и на сессии 60 и более баллов, к этим баллам они могут получить экзамен по дисциплине без его сдачи (см. таблица 2). При этом итоговая оценка будет соответствовать набранным баллам с автоматическим добавлением 20 баллов за экзамен. При желании студента повысить балл рейтинга до максимального по усмотрению преподавателя с ним может быть проведено дополнительное собеседование или сдан экзамен, при котором количество вопросов может быть сокращено до одного.

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за экзамен учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Оценка по традиционной шкале	Характеристика работы студента
97–100	A+	«отлично»	«отлично»
93–96	A		
90–92	A-		
86–89	B+		
83–85	B	«хорошо»	«очень хорошо»
80–82	B-		
76–79	C+		
73–75	C		
70–72	C-	«удовлетворительно»	«хорошо»
66–69	D+		
63–65	D		
60–62	D-		
50–59	E		
25–49	FX	«неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи
0–25	F		«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Теоретические вопросы

1. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации.
2. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
3. Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
4. Разработка графика работы горячего цеха.

5. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
6. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
7. Технико-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
8. Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
9. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
10. Методика расчета объема котлов для варки ненабухающих продуктов.
11. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
12. Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
13. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
14. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
15. Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
16. Методика расчета оборудования для выпекания изделий.
17. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
18. Методика расчета численности заготовочных цехов.
19. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.
20. Методика расчета производственных столов.
21. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
22. Методика расчета производственных моечных ванн.
23. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
24. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
25. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
26. Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
27. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.
28. Методика расчета пекарских шкафов.
29. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
30. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
31. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы помещений. Состав помещений, санитарно-техническое оборудование.
32. Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
33. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
34. Методика расчета механизированных поточных линий для овощного цеха.
35. Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
36. Методика расчета машин для резки хлеба.
37. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.

- 38.Методика расчета и подбора оборотной тары и инвентаря для кондитерского цеха (лотки, противни, формы).
- 39.Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
- 40.Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.
- 41.Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
- 42.Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.
- 43.Требования, предъявляемые к проектированию обеденных залов. Оборудование, его расстановка.
- 44.Методика расчета складского оборудования (стеллажи, подтоварники, лари).

Практические задачи к экзамену

1. Составить производственную программу для мясо-рыбного цеха кулинарного комбината, если в 1-ю смену перерабатывается 800 кг мясопродуктов и 150 кг рыбопродуктов.
2. Рассчитать и подобрать мясорубку (или сменный механизм универсального привода) для изготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы, рассчитанного количества полуфабрикатов из котлетного мяса по 1-ому вопросу.
3. Рассчитать и подобрать ванную моечную производственную для оттаивания рыбы чешуйчатой 150 кг.
4. Рассчитать явочную численность в пельменном цехе, если изготавливается 280 кг пельменей.
5. Рассчитать и подобрать холодильное оборудование по замораживанию 120 кг вареников.
6. Рассчитать и подобрать столы производственные, если в холодном цехе работники заняты следующим образом.

№ п/п		Явочное кол-во чел/дней	Норма длины стола, м	Расч.длина стола, м	Габариты, мм			Кол-во столов	Тип, марка
					Длина	Ширина	Высота		
1.	Изготовление холодных блюд из свежий овощей	1,28							
2.	Изготовление холодных блюд из отварных продуктов	1,4							
	Итого	2,68							

7. Рассчитать количество работников горячего цеха школьной столовой.

№ п/п	Наименование блюд	Выход ,г	Кол-во порций	№ п/п	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во блюд
Завтрак				Обед			
1.	Каша гречневая	150,0	280	1.	Суп-пюре	250,0	140
2.	Какао	200,0	280	2.	Котлета из говядины	75,0	140
				3.	Картофельное пюре	150,0	140
				4.	Чай с сахаром	200,0	140

8. Рассчитать и подобрать сковороду электрическую для тушения 300 порций капусты тушеной. Выход 1 порций 250 г.
9. Рассчитать и подобрать ванну моечную производственную для промывания судака 120 кг после его очистки и потрошения.
10. Рассчитать количество овощных блюд для общедоступной столовой на 100 мест. Подобрать их ассортимент и определить количество блюд по наименованиям.
11. Рассчитать и подобрать тестораскаточную машину для подготовки теста слоеного 120 кг и песочного 80 кг.
12. Рассчитать количество работников холодного цеха школьной столовой, если: - салат витаминный – 180 порций;
 - a. салат из белокачанной капусты – 120 порций;
 - b. компот из свежих фруктов – 220 порций;
 - c. напиток клюквенный – 180 порций.
13. Рассчитать и подобрать холодильное оборудование для холодного цеха если количество скоропортящихся и замороженных продуктов следующее:
 - мороженое – 15 кг;
 - ягоды замороженные – 12 кг;
 - майонез – 3 кг;
 - колбаса п/к – 8 кг;
 - рыба-кета соленая – 12 кг;
 - масло сливочное – 15 кг;
 - огурцы свежие – 20 кг.
14. Рассчитать полезную и общую площадь моечной столовой посуды, если в ней установлена посудомоечная машина производительностью 750 тарелок/час. Остальное оборудование подобрать согласно требований СанПиНа.
15. Рассчитать и подобрать котел для варки макаронных изделий 28 кг.
16. Рассчитать явочную и среднесписочную численность работников мясного цеха фабрики-заготовочной, если цех выпускает следующее количество полуфабрикатов:
 - мясо круп.кусок - 80 кг;
 - антрекот – 120 шт;
 - гуляш – 50 кг;
 - котлеты – 800 шт;
 - фарш домашний – 120 шт.
17. Рассчитать и подобрать фритюрницу, если в максимальный час загрузки необходимо приготовить 200 порций картофеля во фритюре. Выход одной порции 250 г.
18. Рассчитать явочную и среднесписочную численность кондитерского цеха, если в цехе выпускается:
 - булочка дорожная 75 г – 500 шт.;
 - пирожки печеные 75 г – 380 шт;
 - корж молочный 75 г – 220 шт;
 - пирожное бисквитное 75 г – 120 шт;
 - пирожное «Корзиночка» с белковым кремом – 150 шт.
19. Рассчитать полезную и общую площадь одного из 3-х отделений обработки яиц: помещения получения яичной смеси.
20. Рассчитать жарочную поверхность электроплиты, подобрать ее теп, марку, если в максимальный час загрузки:
 - котлета из говядины – 120 шт;
 - кастрюля наплитная для варки картофеля Ø300 мм;
 - жарка бифштекса рубленого – 200 шт.
21. Рассчитать и подобрать столы производственные для работников горячего цеха, если:

№	Наименование	С	в	о	р	д	л	Габариты, мм	К	о	т	и
---	--------------	---	---	---	---	---	---	--------------	---	---	---	---

п/п	операций				Длина	Ширина	Высота		
1.	Приготовление супов	2,1							
2.	Приготовление П-х блюд	3,2							
3.	Приготовление горячих напитков	0,3							
	Итого								

22. Рассчитать число мест в предприятиях общественного питания для завода с числом работающих 4800 человек. Указать типы предприятий с числом мест в т.ч. и рабочих мест в магазине кулинарии.
23. Рассчитать и подобрать электросковороду для жарки в максимальный час 400 порций биточков из говядины.
24. Составить график загрузки котла КПЭ-60, если цех работает с 8 часов до 20 часов. В котле необходимо приготовить костный бульон, борщ к 11 часам, компот к 14 часам. Рассчитать коэффициент использования котла.
25. Рассчитать и подобрать ванну моечную для промывания 120 кг кур пищевых после потрошения.
26. Рассчитать и подобрать посуду наплитную для варки киселя 80 порций в максимальный час.

Паспорт курсового проекта

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания», 10 семестр

1. Методика оценки.

Задание

В соответствии с образовательной программой, в 10 семестре предусмотрено выполнение студентами курсового проекта. Основанием для разработки является задание, выданное на установочной лекции руководителем проекта, тема которого утверждается распоряжением декана ФБ на основании рекомендации выпускающей кафедры по результатам ее заседания.

Структура курсового проекта

(на примере горячего цеха предприятия общественного питания)

Титульный лист

Задание

Рецензия

Введение

1. Характеристика проектируемого предприятия.
2. Технологические расчеты.
 - 2.1. Составление производственной программы проектируемого предприятия.
 - 2.2. Составление графика почасовой реализации блюд.
 - 2.3. Разработка графика работы горячего цеха.
 - 2.4. Расчет варочного оборудования.
 - 2.5. Расчет специализированного теплового оборудования.
 - 2.6. Расчет численности работников цеха.
 - 2.7. Расчет немеханического оборудования (столы, ванны, стеллажи).
 - 2.8. Расчет полезной и общей площади цеха.
 - 2.9. Расчет площади помещений предприятия

Список использованных источников

Приложения (при необходимости)

Этапы выполнения и защиты:

Задание предусматривает этапы, их объемы и сроки выполнения технологических расчетов, разработку объемно-планировочного решения проектируемого предприятия с экспликацией помещений и плана цеха с расстановкой технологического оборудования и его спецификацией.

После сдачи студентом работы на проверку, она проходит рецензирование, в результате которого допускается к защите с доработками или без них, или не допускается.

Защита проходит в комиссии по утвержденному графику. В комиссию входит руководитель проекта и преподаватель кафедры, за которым также закреплена учебная нагрузка по курсовому проектированию.

Оцениваемые позиции

- соответствие содержания работы теме задания;
- новизна и актуальность информации;
- полнота выполнения и правильность расчетов;
- соблюдение оформления пояснительной записки и графического раздела;
- грамотность изложения материала и уровень владения им у студента;
- точность ответов на вопросы.

2. Критерии оценки.

- проект считается **не выполненным**, если расчеты выполнены не полностью или с ошибками, графический раздел выполнен с ошибками, оценка составляет 0–49 баллов.
- проект считается выполненным **на пороговом** уровне, если проект технологического процесса производства кулинарной продукции различных типов предприятий общественного питания, рассчитано и подобрано традиционное технологическое оборудование, поточность производства в целом соблюдена, однако к ней имеются замечания, к графическому разделу также имеются принципиальные замечания, оценка составляет 50–69 баллов.
- проект считается выполненным **на базовом** уровне, если разработан технологический процесс производства с соблюдением поточности производства, рассчитано и подобрано прогрессивное технологическое оборудование (включая зарубежное), графический раздел задания выполнен с использованием средств информационных технологий, доказана целесообразность принятого поточного производства, оценка составляет 70–89 баллов.
- проект считается выполненным **на продвинутом** уровне, если в дополнение к вышеуказанному содержанию и объему работы приведен аналитический обзор аналогичных действующих предприятий индустрии питания, доказана целесообразность и эффективность внедрения разработанных технологий, оценка составляет 90–100 баллов.

3. Шкала оценки.

В общей оценке по дисциплине баллы за проект учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6 в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Оценка по традиционной шкале	Характеристика работы студента
97–100	A+	«отлично»	«отлично»
93–96	A		
90–92	A-		
86–89	B+	«хорошо»	«очень хорошо»
83–85	B		
80–82	B-		
76–79	C+		
73–75	C	«удовлетворительно»	«хорошо»
70–72	C-		
66–69	D+		
63–65	D		
60–62	D-		
50–59	E	«неудовлетворительно»	«посредственно»
25–49	FX		
0–25	F		
			«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи
			«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

4. Примерный перечень тем курсового проекта.

1. Проект горячего цеха общедоступной столовой на 50, 75, 100 мест и т.д.
2. Проект горячего цеха диетической столовой на 50, 75 мест и т.д.
3. Проект горячего цеха школьной столовой, обслуживающей 800 учащихся.
4. Проект горячего цеха столовой, обслуживающей 450 учащихся ПТУ.
5. Проект горячего цеха столовой, обслуживающей 480 учащихся колледжа.
6. Проект горячего цеха столовой, обслуживающей 520 учащихся лицея.
7. Проект горячего цеха столовой, обслуживающей 420 учащихся техникума.
8. Проект горячего цеха студенческой столовой на 200 мест, снабжающей продукцией 2 буфета по 32 места в учебных корпусах.
9. Проект горячего цеха столовой, обслуживающей 3 тысячи работающих завода с магазином кулинарии на 4 рабочих места.
10. Проект горячего цеха столовой, обслуживающей 300 служащих банка.
11. Проект горячего цеха с национальной кухней (немецкой, русской, французской и т.д.).
12. Проект горячего цеха комплексного предприятия в составе: ресторан на 75 мест с коктейль-холл на 25 мест.
13. Проект горячего цеха ресторана на 75 мест в курортной зоне НСО.
14. Проект горячего цеха ресторана на 120 мест при железнодорожном вокзале, речном вокзале, аэровокзале.
15. Проект горячего цеха ресторана на 60 мест при ночном клубе.
16. Проект горячего цеха шоу-ресторана на 100 мест.
17. Проект горячего цеха семейного ресторана на 50 мест.
18. Проект горячего цеха кафе общего типа на 48, 50, 60, 65 и т.д. мест.
19. Проект горячего цеха кафе-молодежного на 50, 60 и 75 мест.
20. Проект горячего цеха детского кафе на 48 с пунктом проката роликовых коньков.
21. Проект горячего цеха на 50 мест с бильярдным залом на 3 игровых стола.
22. Проект горячего цеха кафе-кондитерского на 50 мест с магазином по продаже кондитерских изделий на 4 рабочих места.
23. Проект горячего цеха столовой на 60 мест, вечером работающей как кафе при автокемпинге.
24. Проект горячего цеха ресторана на 70 мест при гостинице.
25. Проект горячего цеха предприятия быстрого обслуживания в составе: блинной на 32 места и пирожковой на 30 мест.
26. Проект горячего цеха предприятия быстрого обслуживания в составе: котлетной на 25 мест и бифштексной на 25 мест.
27. Проект горячего цеха бара 1 класса на 24 места при ночном клубе.
28. Проект мясного цеха, перерабатывающего 2 тонны сырья в смену с кулинарным отделением при супермаркете.
29. Проект кондитерского цеха мощностью 3, 5, 10, 15 тысяч изделий в смену.
30. Проект мясо-рыбного цеха базовой школьной столовой, обеспечивающей 15 столовых-догоготовочных.
31. Проект кулинарного комбината, перерабатывающего 3 тонны сырья в смену.

5. Перечень вопросов к защите курсового проекта.

1. Особенности производственной программы проектируемого предприятия.
2. Приготовление блюда из производственной программы с указанием рабочих мест и оборудования.
3. Потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды, отходов.
4. Организация рабочих мест в цехе.