



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	4, 5

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой



Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБИС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель



Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук



И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук



И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Проектная деятельность» является обучение студентов методам технического творчества, необходимым для решения задач технической реконструкции, создания новой техники и технологии. Продуктом технического творчества является новый технический объект как воплощение изобретений, усовершенствований, приспособлений и как результат разрешения разных технических противоречий.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Проектная деятельность входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Процессы и аппараты пищевых производств

Введение в направление

Санитария и гигиена

Безопасность жизнедеятельности

Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции

Правоведение

Экономика

Информатика

Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Учебная - ознакомительная практика

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Проектная деятельность» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
ОПК-3.2	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

ПК-3.1	Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
ПК-3.2	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
ПК-3.3	Проводит расчеты для проектирования цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 14 зачетных единиц 504 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 52,4 акад. часов;
- аудиторная – 42 акад. часов;
- внеаудиторная – 10,4 акад. часов;
- самостоятельная работа – 426,4 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 2 акад. час;
- подготовка к экзамену – 25,2 акад. час
- подготовка к зачёту – 25,2 акад. час

Форма аттестации - экзамен, зачет, курсовая работа

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Оборудование предприятий								
1.1 Общие сведения о машинах и механизмах	4	4			20	Подготовка и выполнение тестирования по теме «Общие сведения о машинах и механизмах» Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Тестирование по теме «Общие сведения о машинах и механизмах»	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.2 Оборудование для подготовки сырья к производству		2	2		25	Подготовка и выполнение практической работы. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита практической работы, контрольная работа, тестирование	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.3 Оборудование для механической обработки сырья			6		90	Подготовка и выполнение задания по теме «Оборудование для механической обработки	Защита практической работы, контрольная работа, тестирование	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

						сырья» Подготовка и выполнение практической работы Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
1.4 Оборудование для получения готовой продукции	4		2		36,8	Подготовка и выполнение практической работы. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита практической работы, контрольная работа, тестирование	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.5 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд		2			4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, курсовая работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.6 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания					12	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, курсовая работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.7 Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания					15	Подготовка и выполнение задания по теме «Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания» Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Собеседование по теме «Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания»	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.8 Подготовка курсовой работы					30	Самостоятельное изучение учебной и	Защита курсовой работы	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2,

						научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		ПК-3.3
1.9 Подготовка к экзамену	4				20	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Экзамен	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Итого по разделу		8	10		252,8			
Итого за семестр		8	10		252,8		экзамен, зачёт, кр	
2. Организация производства и обслуживания								
2.1 Характеристика отрасли общественного питания, ее основные направления развития. Краткая характеристика отрасли общественного питания: понятие, роль, особенности развития. Основные элементы концепции развития общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	5	10			15	Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками	Устный опрос	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.2 Характеристика типов и классов предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Характеристика предприятий, имеющих производство, с обеденными залами и без обеденных залов. Характеристика предприятий, не имеющих производство. Назначение отдельных типов предприятий общественного питания. Отличия предприятий общественного питания разных классов.					10	Подготовка практической работе: - «Планирование, размещение и типы предприятий питания»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Защита практической работы, контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.3 Особенности предприятий общественного питания, их классификация и размещение. Определение предприятия, основные						Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	

черты предприятия; производственно-техническое, организационное, экономическое единство и хозяйственно-оперативная самостоятельность. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Планирование и рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания.						библиотеками		
2.4 Характеристика функциональных групп помещений предприятия. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, помещений для потребителей.	5					Подготовка и оформление отчета по практической работе: - «Разработка и анализ производственной инфраструктуры предприятий»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Защита практической работы, Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.5 Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база. Понятие производственной инфраструктуры. Общая характеристика цеха, участка, рабочего места, поточной линии. Этапы разработки производственной инфраструктуры. Организация сырьевой и материально-технической базы предприятия общественного питания. Понятие ресурсы предприятия. Основные		2				- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

источники продовольствия и материально-технического оснащения. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации.								
2.6 Организация снабжения предприятий общественного питания. Понятие логистики. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания. Характеристика форм снабжения. Особенности транзитных и складских поставок, кольцевого и линейного завоза. Требования, предъявляемые к транспортным средствам. Организация работы экспедиторских, диспетчерских служб. Понятие договора. Особенности составления договора на поставку товаров. Краткая характеристика договоров, используемых в общественном питании.	5					- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	
2.7 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация складского хозяйства. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров. Состав складских помещений. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Организация тарного хозяйства. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания.						- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	
2.8 Общие принципы					2	-	Контрольная	ОПК-3.1,

организации работы цехов, основные производственные и технологические процессы Понятие производственного процесса. Принципы, формы, методы, типы производства. Понятие оперативного планирования.						самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.9 Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов. Назначение овощного, рыбного, мясного, птицегаульевого и цеха по доработке полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Характеристика технологического процесса производства полуфабрикатов. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов. Особенности составления производственной программы. Организация труда.	5			2	2	Подготовка и оформление отчета по практической работе: - «Оперативное планирование производства специализированных заготовочных цехов предприятий питания»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Защита практической работы, Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.10 Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов. Назначение горячего, холодного, кулинарного, мучного, кондитерского цехов. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов. Особенности составления производственной программы. Организация труда.					2	- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.11 Классификация методов и форм обслуживания. Определение метода обслуживания.					2	- самостоятельное изучение методической и	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

Классификация методов обслуживания: метод самообслуживания, метод обслуживания официантами, барменом, буфетчиком, продавцом. Особенности индивидуального и бригадного методов обслуживания. Критерии эффективности использования методов обслуживания. Комбинированные методы обслуживания. Определение формы обслуживания. Классификация форм обслуживания, их характеристика.						учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	опрос, тест.	
2.12 Интерьер и материально-техническое обеспечение обслуживания. Понятие интерьера, единства стиля в интерьере. Виды и функции интерьера. Краткая характеристика элементов интерьера. Понятие материально-технического обеспечения обслуживания. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам. Нормы оснащения предприятия столовой посудой и приборами.. Ассортимент, характеристика, назначение фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной, керамической, деревянной, пластмассовой посуды. Ассортимент, характеристика, назначение столовых приборов основных и вспомогательных. Столовое белье, виды, назначение, ассортимент, размеры. Правила и способы складывания салфеток и скатертей. Хранение столового белья	5				9,6	- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.13 Информационное обеспечение обслуживания, реклама. Понятие информационного					2	- самостоятельное изучение методической и учебной	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

обеспечения обслуживания. Средства информации потребителей: меню, карты вин, реклама. Внешняя и внутренняя реклама. Требования к содержанию рекламных текстов.						литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	опрос, тест.	
2.14 Основы процесса обслуживания посетителей ресторанов. Подготовка к обслуживанию. Сервировка столов. Виды сервировок столов в зависимости от характера обслуживания. Общие правила и последовательность сервировки. Отбор посуды, приборов, белья. Техника сервировки. Примерные схемы сервировки столов. Встреча посетителей, их размещение в зале и организация обслуживания. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол», предварительное перекладывание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Последовательность и правила подачи блюд и напитков.	5			2	10	Подготовка и оформление отчета по практической работе: - «Ознакомление с ассортиментом столовых приборов, подбор и подготовка к обслуживанию, Техника укладки салфеток»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Защита практической работы, контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.15 Организация банкетов и приемов. Классификация банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая, свадебного банкета.					10	- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; индивидуальное задание.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.16 Организация специальных форм обслуживания. Обслуживание проживающих в гостиницах. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях. Организация диетического и лечебно-профилактического					22,1	- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка контрольной работе, тестированию; индивидуальное задание.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, контрольная работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

питания. Особенности организации обслуживания студентов и учащихся. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ. Особенности организации обслуживания на транспорте.								
Итого по разделу		12		4	86,7			
3. Основы проектирования предприятий общественного питания								
3.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	5	2			10	Самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников	Устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3.2 Техничко-экономическое обоснование проекта				2	5	- оформление практической работы "Разработка стратегии предприятия общественного питания"; - самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Защита практической работы, собеседование, коллоквиум, тест, контрольная работа, устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3.3 Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания					10	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Собеседование, коллоквиум, тест, контрольная работа, устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3.4 Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, учебных заведениях, административных учреждениях				2		- подготовка к практической работе "Анализ размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях"; -самостоятельно	Защита практической работы, тест, контрольная работа, устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

						е изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.		
3.5 Разработка производственной программы.	5	2			15	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Собеседование, коллоквиум, тест, контрольная работа, устный опрос.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3.6 Технологический расчет и подбор оборудования					5	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, курсовая работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3.7 Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений					5	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, курсовая работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3.8 Объемно - планировочное решение предприятий общественного питания					5	- самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Контрольная работа, индивидуальные задания, фронтальный опрос, тест, курсовая работа.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3.9 Подготовка курсовой работы					31,9	Самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников	Защита курсовой работы с подготовкой мультимедийной презентации	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Итого по разделу		4		4	86,9			
Итого за семестр		16		8	173,6		зачёт, экзамен, кр	
Итого по дисциплине		24	10	8	426,4		экзамен, зачет, курсовая работа	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Проектная деятельность» применяется как традиционные технологии обучения в форме информационных лекций, лабораторных занятий, так и технологий проблемного обучения в виде проблемных лекций.

На информационных лекциях происходит знакомство студентов с основным материалом курса, формируется понимание студентов о роли и месте данной дисциплины в системе подготовки бакалавра.

Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения. Изучение отдельного учебного материала происходит с применением интерактивных технологий в виде лекций-визуализаций. Изложение содержания материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме, что позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

При проведении лабораторных работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует студентов в процессе решения заданий на лабораторных занятиях, при подготовке доклада, выполнении курсовой работы, подготовке к контрольным работам, тестированию и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-537593> (дата обращения: 27.04.2024).

2. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-i-sredstva-ego-osnascheniya-544614> (дата обращения: 27.04.2024).

3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya->

б) Дополнительная литература:

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnicheskoe-osnaschenie-gostinichnyh-i-restorannyh-kompleksov-543935> (дата обращения: 27.04.2024).
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=387355> (дата обращения: 23.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/nacionalnye-kulinarnye-tradicii-istoriya-produktov-pitaniya-538085> (дата обращения: 24.04.2024).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=431842> (дата обращения: 23.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
5. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/etiket-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-542636#page/1> (дата обращения: 24.04.2024).
6. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/380714#360> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-i-upravlenie-kachestvom-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-538610> (дата обращения: 24.04.2024).
9. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/121457> (дата обращения: 23.04.2024). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-538547> (дата обращения: 24.04.2024).

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : Межгосударственный стандарт. — Введ. 01.01.2015. № 191- ст. — М.: Стандартинформ, 2020. — 12с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=431842> (дата обращения: 23.04.2024). — Режим доступа: по подписке.

12. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.04.2024). — Текст: электронный.

в) Методические указания:

1 Долматова И.А. Составление производственной программы и плана-меню предприятий общественного питания: методические указания для практических работ для студентов специальности 260501 / И.А. Долматова, В.Ф. Рябова, Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ФГБОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2012. — 32 с. - Текст : непосредственный

2 Залилов Р.В. Технологическое оборудование: Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности 260303. Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ». 2006. - 20 с. - Текст : непосредственный.

3 Залилов Р.В., Долматова И.А. Тепловое оборудование. Электроплита: Методические указания к лабораторной работе для студентов очной и заочной форм обучения специальностей 260501 и 260100: Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011. — 13 с. - Текст : непосредственный.

4 Оборудование колбасного производства: Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Технологическое оборудование мясной отрасли» для студентов специальности 270900. Магнитогорск: МГТУ, 2004. — 24 с. - Текст : непосредственный.

5 Рябова В.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания: методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011.— 35 с. Текст: непосредственный.

6 Рябова, В. Ф. Проектирование предприятий общественного питания : методические указания по выполнению курсового проекта / В. Ф. Рябова, И. А. Долматова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1332.pdf&show=dcatalogues/1/1123625/1332.pdf&view=true> (дата обращения: 04.10.2019). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

7 Рябова, В.Ф. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2010. - 31 с.- Текст: непосредственный.

8 Рябова, В.Ф. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011. – 49 с. Текст: непосредственный.

9 Семенова О.Л., Барышникова Н.И. Измельчающие и формующие машины для обработки мясного сырья. Методические указания к практическим работам по дисциплинам «Оборудование предприятий общественного питания» и «Технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности» для студентов специальностей 260501, 260100. Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 25 с. - Текст : непосредственный.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Информационная система - Нормативные правовые акты, организационно-распорядительные документы, нормативные и методические документы и подготовленные проекты документов по технической защите информации ФСТЭК России	https://fstec.ru/tekhnicheskaya-zashchita-informatsii/dokumenty-tzi?ysclid=lujknksfy724757053
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных научных изданий «Springer Nature»	https://www.nature.com/siteindex
Федеральный образовательный портал – Экономика. Социология. Менеджмент	http://ecsocman.hse.ru/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/M/P0109/Web
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения лабораторных работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Учебные аудитории для выполнения курсовой работы, помещения для самостоятельной работы обучающихся: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации

Приложение 1

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Проектная деятельность» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение лабораторных и контрольных работ, тестирование, выступление с докладом.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Раздел «Оборудование предприятий»

Перечень практических работ

Практическая работа №1 Изучение устройства и принципа действия машины для мойки плодов и овощей

Практическая работа №2 Изучение устройства и принципа действия картофелеочистительных машин

Практическая работа №3 Изучение устройства и принципа действия пароконвектоматов

Перечень практических работ, выносимых на самостоятельное изучение

Практическая работа №1 Изучение устройства и принципа действия овощерезательных машин

Практическая работа №2 Изучение устройства и принципа действия протирочной машины

Практическая работа №3 Изучение устройства и принципа действия машины для обработки мяса

Практическая работа №4 Изучение устройства и принципа действия котлетоформовочных машин

Практическая работа №5 Изучение устройства и принципа действия тестомесильных машин

Практическая работа №6 Изучение устройства и принципа действия варочных котлов

Практическая работа №7 Изучение устройства и принципа действия пекарских шкафов

Практическая работа №8 Изучение устройства и принципа действия кухонных плит

Практическая работа №9 Изучение устройства и принципа действия фритюрницы

Практическая работа №10 Изучение устройства и принципа действия аппаратов для варки сосисок, пельменей, макаронных изделий

Практическая работа №11 Изучение устройства и принципа действия кофеварок

Практическая работа №12 Изучение устройства и принципа действия оборудования для поддержания пищи в горячем состоянии

Примерное тестирование по теме «Общие сведения о машинах и механизмах»

1. Техническое устройство, в котором разные виды энергии преобразуются в механическую:

- а) машина;
- б) деталь;
- в) муфта.

2. Машина, которая выполняет все необходимые операции по заданной программе без непосредственного участия человека:

- а) механизм;

- б) автомат;
- в) передача.

3. Универсальный привод-это:

- а) исполнительный механизм, предназначенный для выполнения технологических операций;
- б) совокупность рабочих органов машины;
- в) совокупность двигательного и передаточного механизмов, предназначенных для приведения в действие различных сменных механизмов.

4. Преимуществами использования универсальных приводов являются:

- а) экономия производственной площади, учет специфики условий работы, снижение затрат на обслуживание;
- б) отсутствие необходимости в работниках, экономия сырья;
- в) увеличение выхода готовых полуфабрикатов.

3. Привод ПУ-0.6 относится:

- а) к приводам общего назначения;
- б) к специализированным.

5. Приводы общего назначения используются в предприятиях:

- а) с цеховой структурой производства;
- б) с без цеховой структурой производства.

5. Привод МУ-1000 применяется:

- а) в горячем цехе;
- б) в холодном цехе;
- в) в овощном цехе.

7. Сменный механизм-это:

- а) приводной механизм, предназначенный для обработки продуктов;
- б) исполнительный механизм, приводимый в действие универсальным приводом;
- в) вспомогательный механизм, приводимый в действие универсальным приводом.

8. Цифра 2 в обозначении сменного механизма МС2-150 обозначает:

- а) мясорубка;
- б) фаршемешалка;
- в) взбивалка.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента

Форум на тему 1 «Общие сведения о машинах. Универсальные приводы».

Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Общие сведения о машинах. Универсальные приводы»

1. Укажите основные детали машин и материалы применяемые в машиностроении.
2. Укажите основные типы передач и их характеристики.
3. Раскройте смысл понятий машина и механизм и в чем их отличия.
4. Что такое редукторы, их назначение и область применения?
5. Что представляют собой электротехнические устройства для включения и выключения оборудования?
6. Какие типы электроприводов, применяются в оборудовании предприятий общественного питания.
7. Что представляют собой аппараты защиты электрооборудования и укажите их типы, устройство и принцип действия?
8. Что такое универсальные приводы, их назначение?

Кейс-задача по теме 1 Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.

Задание: 1

1 Винты – зажимы в универсальном приводе П-11 ненадежно закрепляют сменные механизмы в горловине привода: причины, способы устранения.

Причины:

- а) загрязнено резьбовое отверстие горловины привода (прочистить).
- б) износ резьбы горловины привода или винтов (заменить).

Вопросы для самоконтроля:

- 1 Дать определение технологической машины, изобразить принципиальную схему.
- 2 Укажите типы передач, применяемых в оборудовании отрасли и их характеристики.
- 3 Классификация редукторов, их назначение и область применения.
- 4 Машины и механизмы: понятия, их отличия.
- 5 Электротехнические устройства для включения и выключения оборудования.
- 6 Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания.
- 7 Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия.
- 8 Универсальные приводы, их назначение.

Задания для самостоятельной работы:

- 1 Из каких основных частей состоит технологическая машина?
- 2 Для каких технологических машин понятие «рабочий цикл» не имеет смысла?
- 3 Требования к материалам, используемым для изготовления оборудования предприятий общественного питания.
- 4 В каких целях используются универсальные приводы и в чем их преимущество перед обычной машиной?
- 5 Расшифруйте маркировку сменных механизмов: МС 6–10, МС 27- 40, МС 28–100, МС 4–7-20, МС 18 – 160

Тематика рефератов, докладов, эссе:

- 1 Универсальные приводы, их виды, сменные механизмы, устройство, правила эксплуатации.
- 2 Аппараты защиты в оборудовании предприятий общественного питания.
- 3 Виды передач в оборудовании предприятий общественного питания.

Тема 2 Машины для обработки овощей

Литература: О-1, 2, 3, 4, Д-1, 2, 3, 4, НПД-1, 2, 3, 4

Форум на тему 2 «Машины для обработки овощей».

Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Машины для обработки овощей»

- 1 Укажите основные типы машин для очистки, измельчения и нарезки сырых и варенных овощей, применяемые на предприятиях питания.
- 2 Укажите основные способы очистки картофеля.
- 3 Картофелеочистительные машины, типы, устройство, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.
- 4 Овощерезательные машины, типы, устройство, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.
- 5 Протиро-резательные машины, типы, устройство, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.
- 6 Устройства для отжима соков.
- 7 Что представляют собой поточные линии по переработке овощей и их сфера применения.

Кейс-задачи по теме 2 Машины для обработки овощей.

Задание:2

1 При использовании в работе механизма МС-18-180 при нарезке варенных овощей машина не режет, а мнет продукт.

Причина: Затуплен плоский нож.

Устранение: Заточить плоский нож.

Задание:3

1 При использовании в работе механизма МС-18-180 нарезка продукта кубиками не осуществляется: причина, способ устранения.

Причина: Сломаны перегородки в ножевых решетках или тупые лезвия решетки.

Устранение: заменить.

Задание:4

1 В машине МОК-250 очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму.

Причина:

- а) сильно загрязнены овощи;
- б) недостаточное поступление воды в камеру;
- в) перегрузка рабочей камеры овощами;
- г) сработался абразив.

Устранение:

- а) промыть овощи;
- б) увеличить поступление воды в рабочую камеру;
- в) уменьшить единовременную загрузку овощей;
- г) заменить абразивы рабочего органа и стенок камеры.

Задание:5

1 Рабочий орган в машине МОК-250 вращается медленно.

Причина:

- а) проскальзывание ремня;
- б) перегрузка машины овощами.

Устранение:

- а) усилить натяжение ремня;
- б) уменьшить загрузку.

Вопросы для самоконтроля:

1 Классификация овощерезок, маркировка. Формы нарезки продукта.

2 Способы удержания продукта в неподвижном состоянии в момент резки в овощерезательных машинах и механизмах. Понятие скользящего рубящего резания.

3 Роторные овощерезательные машины и механизмы. Устройство ножевого блока. Принцип работы.

4 Дисковые овощерезательные машины и механизмы, принципиальные и кинематические схемы. Виды режущих инструментов.

5 Для чего перед загрузкой в механические картофелечистки картофель должен быть вымыт и откалиброван?

6 Машина для тонкого измельчения варёных продуктов. Назначение, устройство.

7 Протирочные машины и механизмы, устройство, правила эксплуатации.

8 Устройство и принцип работы машины для приготовления картофельного пюре в котлах.

Задания для самостоятельной работы:

1 Безопасные условия труда при эксплуатации машин, предназначенных для обработки овощей.

2 Факторы, влияющие на производительность машин, предназначенных для обработки овощей и картофеля.

3 Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1 Оборудование для обработки овощей предприятий общественного питания.

2 Вибрационные машины для мытья овощей на предприятиях общественного питания.

3 Картофелеочистительные машины периодического действия: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

Дискуссия на тему 3 «Машины для обработки мяса и рыбы».

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Машины для обработки мяса и рыбы»

1 Мясорубки, устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техник безопасности.

2 Фаршемешалки, устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техник безопасности.

3 Машины для рыхления мяса, устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.

4 Котлетоформовочная машина, устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.

5 Рыбоочиститель, устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.

Кейс-задачи по теме 3 Машины для обработки мяса и рыбы.

Задание: 6

1 Фарш выходит из мясорубки МИМ-82 нагретый, выделяется сок: причины, способы устранения.

Причины:

1 Затуплены ножи и решётки (заточить).

2 Неплотное прилегание ножей и решёток (отрегулировать плотность прилегания с помощью зажимной гайки).

3 Неправильная сборка (выключить, разобрать и собрать правильно).

Задание: 7

2 После загрузки мяса рыхлитель МРМ остановился:

Причина:

1 Загружен слишком крупный кусок мяса.

2 Устранение: Остановить мясорыхлитель, извлечь мясо и измельчить его и повторить операцию.

Вопросы для самоконтроля:

1 Классификация мясорубок. Наборы режущих инструментов для основной и крупной рубки.

Правила эксплуатации.

2 Мясорыхлители. Принципиальное устройство. Форма режущих инструментов. Правила эксплуатации.

3 Приведите схему котлетоформовочной машины (типа МФК-224), поясните ее устройство и работу.

4 Опишите устройство и принцип работы костерезки (типа МС-15-40).

5 Приведите схему, поясните устройство и принцип работы фаршемешалки (типа МС8-150).

Задания для самостоятельной работы:

1 Мясорубки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

2 Фаршемешалки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

3 Мясорыхлители: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

4 Рыбоочистители: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

Типовые задания к лабораторным занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Раздел 1 Механическое оборудование

1 Электротехнические устройства используемые для включения и выключения оборудования предприятий общественного питания.

2 Технические характеристики и особенности работы картофелеочистительных машин непрерывного действия.

3 Устройство мясорубок, их принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техника безопасности при работе с ними.

4 Устройство тестомесительных машин, их принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техника безопасности при работе с ними.

5 Моющие средства используемые на предприятиях общественного питания для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1 Картофелеочистительные машины.

2 Оборудование для раздачи пищи.

3 Определить потребность столовой в холодильном оборудовании, если известно, что ее месячный товарооборот составил 800000руб, средняя стоимость 1кг мяса равна 240руб, вместимость 1 м3 холодильного оборудования составляет 350кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса столовой в -3 дня.

Вариант 2

1 Универсальный привод.

2 Моечное и очистительное оборудование.

3.Задача

Определите время работы упаковочного автомата в комбинате питания за год, если его производительность равна 600 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 2000 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.

Примеры ситуационных задач

Задание:1

1 Винты – зажимы в универсальном приводе П-11 ненадежно закрепляют сменные механизмы в горловине привода: причины, способы устранения.

Причины:

а) загрязнено резьбовое отверстие горловины привода (прочистить).

б) износ резьбы горловины привода или винтов (заменить).

Тема 2 Машины для обработки овощей

Задание:2

1 При использовании в работе механизма МС-18-180 при нарезке вареных овощей машина не режет, а мнет продукт.

Причина: Затуплен плоский нож.

Устранение: Заточить плоский нож.

Контрольная работа по теме

«Оборудование для механической обработки сырья»

1. Виды картофелеочистительных машин
2. Устройство картофелеочистительных машин
3. Виды машин на резки овощей
4. Устройство машин для нарезки овощей
5. Принцип действия машин для протирки овощей
6. Машина для производства картофельного пюре
7. Устройство и принцип действия машин для сортировки овощей
8. Принцип действия машин для мойки овощей.

Контрольная работа по теме

«Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания»

1. Виды посудомоечных машин.
2. Требования к весоизмерительному оборудованию.
3. Электронные весоизмерительные комплексы.
4. Организация эксплуатации шкально-гирных весов
5. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с торговыми весами и гирями.

6. Контрольно-кассовые машины.
7. Водонагреватели.
8. Кипятильники.

**Примерные темы докладов по теме
«Оборудование для сервисной реализации продуктов питания»**

1. Прилавок-касса
2. Прилавок-витрина
3. Прилавок для горячих напитков
4. Шкаф тепловой передвижной
5. Мармит стационарный
6. Мармит передвижной
7. Тележки с различными видами устройств

Курсовой проект

Курсовые проекты входят составным учебным элементом в специальные дисциплины и являются решающим этапом для написания дипломного проекта. Тематику курсовых проектов рекомендуется связывать с содержанием производственных практик студентов, хозяйственных работ, проводимых на кафедре, а также (по возможности) с тематикой выпускных квалификационных работ.

Цель курсового проектирования, как одного из этапов обучения, - научить студентов правильно применять теоретические знания, полученные ими в процессе учебы, использовать свой практический опыт работы на предприятиях общественного питания для решения профессиональных технологических и архитектурно-конструкторских задач, а также подготовить студентов к дипломному проектированию.

Работая над проектом, студент закрепляет и расширяет теоретические и практические знания по изучаемой дисциплине. Тематика курсового проекта направлена на расчет и подбор современных видов оборудования для предприятий общественного питания.

Студенты подбирают самостоятельно литературу. Для курсового проекта необходимо переработать не менее 15-25 литературных источников основных и дополнительных по одной проблеме.

Объем работы должен быть не менее 30-35 листов компьютерного текста. Данную работу студенты выполняют в течение семестра, оформляют ее и защищают руководителю.

Перечень примерных практических вопросов, рассматриваемых в курсовом проекте:

- 1 История появления и современное состояние оборудования (по теме курсового проекта)
- 2 Технические характеристики
- 3 Описание технологической линии
- 4 Техническое описание марки оборудования
- 5 Технологические расчеты
- 6 Подготовка оборудования к работе, правила безопасной эксплуатации по технической документации.
- 7 Техника безопасности при эксплуатации

Примерный перечень тем для курсовых работ

1. Автомат для жарки и выпечки.
2. Аппарат для сохранения пищи в горячем состоянии.
3. Аппарат с инфракрасным нагревом.
4. Оборудование с СВЧ нагревом.
5. Взбивальная машина (на примере одной из машин).
6. Водонагревательное оборудование.

7. Дозировочно-формовочное оборудование для теста и кремов (на примере одной из машин).
8. Измельчительное оборудование (на примере одной из машин).
9. Картофелеочистительные машины периодического действия (на примере одной из машин).
10. Котёл пищеварочный (на примере одного из агрегатов).
11. Линейная моечная машина (на примере одной из машин).
12. Линии раздачи (на примере одной из линий раздачи).
13. Машины для нарезки продуктов на ломти (на примере одной из машин).
14. Машины для нарезки сырых овощей (на примере одной из машин).
15. Машины для обработки мяса (на примере одной из машин).
16. Машины для обработки рыбы (на примере одной из машин).
17. Оборудование для перемешивания жидких и вязких продуктов (на примере одной из машин).
18. Профессиональное кухонное тепловое оборудование (на примере одной из марки пароконвектомата).
19. Посудомоечные машины (на примере одной из машин).
20. Прессующее оборудование (на примере одной из машин).
21. Просеивающие машины (на примере одной из машин).
22. Проект тестомесильной машины.
23. Фаршесмесители (на примере одной из машин).
24. Профессиональное кухонное тепловое оборудование (на примере одной из марки фритюрницы).
25. Профессиональное кухонное тепловое оборудование (на примере одной из марки плиты).
26. Профессиональное кухонное тепловое оборудование (на примере одной из марки конвекционной печи).
27. Взбивальная машина в линии по производству пирожных с белковым кремом
28. Машина для мойки овощей и фруктов в линии по производству компота
29. Протирочная машина в линии по производству пюре из моркови
30. Картофелеочистительная машина в линии по производству картофельного пюре
31. Тестомесильная машина в линии по производству бисквитных пирожных
32. Мясорубка в линии по производству говяжьих котлет

Контрольные вопросы

- 1 Назовите основные виды предприятий питания.
- 2 Перечислите отличия баров и ресторанов. Назовите основные классификационные отличия данных типов предприятий общественного питания.
- 3 Дайте определение полному и неполному циклу технологического производства. Приведите примеры.
- 4 Что такое косвенный обогрев?
- 5 Системы обеспечения безопасной эксплуатации оборудования.
- 6 Дайте классификацию варочных аппаратов.
- 7 Каковы достоинства и недостатки пищеварочных котлов?
- 8 По каким основным признакам классифицируются жарочные процессы?
- 9 Чем отличаются кулинарные автоматы и комбинированные тепловые аппараты от тепловых аппаратов непрерывного действия?
- 10 Дайте классификацию комбинированным способам тепловой обработки изделий
- 11 Какие тепловые процессы являются общими для предприятий пищеперерабатывающих отраслей промышленности?
- 12 Как классифицируются тепловые аппараты по технологическому признаку?
- 13.Какие основные требования предъявляются к тепловым аппаратам, рассчитанным на обработку полуфабрикатов в унифицированных функциональных емкостях?
- 15.Как классифицируются электронагреватели по принципу трансформирования электрической энергии в тепловую?
- 32.Виды режущих инструментов, их форма и характер движения.

33. Основные формы нарезки.
34. Устройство и принцип работы дисковых овощерезательных машин.
35. Формы загрузочных устройств дисковых овощерезательных машин. Обеспечение удержания продукта в момент его разрезания и обоснование выбора угла заклинивания.
37. Устройство и принцип работы роторных овощерезательных машин. Кинематическая и принципиальная схема. Виды нарезки, способы резания и удержания продукта. Правила эксплуатации.
38. Устройство и принцип работы комбинированных овощерезательных машин.
39. Устройство и принцип работы овощерезательных машин зарубежного производства.
40. Мясорубки, их классификация. Устройство и принцип действия. Мясорубки с индивидуальным приводом и присоединяемые к приводам универсальных кухонных машин. Кинематические и принципиальные схемы.
43. Механизм для нарезания мяса. Правила эксплуатации.
44. Устройство и принцип работы хлеборезки. Кинематическая схема. Правила эксплуатации.
45. Устройство и принцип действия машин для нарезки гастрономических продуктов, Обеспечение безопасности работы и обслуживания машины. Факторы, влияющие на качество нарезания гастрономических товаров. Правила эксплуатации

Раздел «Организация производства и обслуживания»

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:

- устный, письменный опрос;
- практические занятия;
- сообщение, доклад, круглый стол;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к зачету.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает решение контрольных задач на практических.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; выполнения индивидуальных заданий.

Перечень практических работ

Практическая работа №1 «Планирование, размещение и типы предприятий питания»

Практическая работа №2 «Разработка и анализ производственной инфраструктуры предприятий»

Практическая работа №3 «Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, подбор и подготовка к обслуживанию»

Практическая работа №4 «Оперативное планирование производства специализированных заготовочных цехов предприятий питания»

Перечень практических работ, выносимых на самостоятельное изучение

Практическая работа №1 «Разработка и анализ технологических схем производственных процессов»

Практическая работа №2 «Оперативное планирование производства предприятий питания с полным технологическим циклом»

Практическая работа №3 «Оперативное планирование работы кондитерского цеха»

Практическая работа №4 «Ознакомление с ассортиментом столовых приборов, подбор и подготовка к обслуживанию, Техника укладки салфеток»

Практическая работа №5 «Выполнение предварительной сервировки стола, Оформление счет-заказа на банкет»

Примерные тесты:

по теме: «Характеристика типов и классов предприятий общественного питания»

1. Дополните классификацию предприятий общественного питания по характеру производственно-торговой деятельности: предприятия – заготовочные,
2. Дополните перечень предприятий общественного питания, не имеющих производство: столовые-раздаточные, буфеты, ...

по теме: «Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база»

1 Разработать производственную инфраструктуру цеха, заполнить таблицу:

Перечень подразделений, имеющих непосредственную связь с цехом	Наименование цеха	Производственный участок (отделение)	Рабочее место	Характеристика рабочего места			
				по способу выполнения операций	по количеству занятых мест	по характеру мобильности	по уровню специализации

2. Раскройте взаимодействие предметов труда (сырье, материалы, полуфабрикаты), средств труда (оборудование, инвентарь, посуда) в технологическом процессе приготовления блюда «Поджарка из говядины».

по теме: «Организация снабжения предприятий общественного питания»

1. Вставьте пропущенное слово в формуле логистики:

... - производство - сбыт

2. Дополните основные задачи организации снабжения:

-разработка оптимальных схем снабжения;
-экономное и бережное отношение к грузам;
-.....

по теме: «Организация складского и тарного хозяйства»

1. Вставьте пропущенные слова: складские помещения должны находиться в чистоте, поэтому уборку проводят ежедневно, генеральную уборку проводят ..., а дезинфекцию и дезинсекцию проводят

2. Укажите влажность складских помещений для хранения овощей:

а. 25-45%
б. 60-75%
в. 75-85%

по теме: «Организация работы и процессов производства продукции овощного цеха»

1. Закончите наименования овощных полуфабрикатов, вырабатываемых при централизованном производстве:

- а. укроп ...
- б. корень петрушки ...
- в. капуста свежая белокочанная...

2. Расположите оборудование в линии производства сырого очищенного сульфитированного картофеля в соответствии с ходом технологического процесса:

- а. вибрационная моечная машина;
- б. сульфитационная машина;
- в. весовой дозатор;
- г. сортировочно-калибровочная машина.

по теме: «Организация работы и процессов производства продукции рыбного цеха»

1. Дополните линии по обработке рыбы в специализированных цехах при централизованном производстве:

- а. линия по обработке рыбы с костным скелетом;
- б.;
- в.

2. Вставьте пропущенные операции в технологическом процессе обработки рыбы с костным скелетом при централизованном производстве:

- 1. размораживание;
- 2.;
- 3. срезание плавников;
- 4.;
- 5. потрошение;
- 6. промывание;
- 7.;
- 8. затаривание, взвешивание;
- 9.;
- 10. кратковременное хранение полуфабрикатов.

по теме: «Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов»

1. Расположите оборудование в линии изготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы в соответствии с ходом технологического процесса:

- а. фаршемешалка;
- б. котлетоформовочный аппарат;
- в. наклонный желоб;
- г. мясорубка.

2. Дополните операции, производимые с помощью универсального привода в мясных цехах: измельчение котлетного мяса, ...

по теме: Организация работы и процессов производства продукции птицебельного цеха»

1. Закончите перечень полуфабрикатов, вырабатываемых из птицы при централизованном производстве: полуфабрикаты из котлетной массы, фарши, обработанные субпродукты, ...

2. Выберите из нижеприведенного перечня помещений помещения, относящиеся к птицебельному цеху:

- а. помещение-дефростер;
- б. помещение для приготовления фиксатора;
- в. помещение для опаливания;
- г. помещение для приготовления бисульфита натрия;
- д. моечная оборотной тары.

по теме: «Организация работы и процессов производства продукции горячего цеха»

1. Дополните перечень производственных столов, устанавливаемых в горячем цехе: рабочий стол, ...

2. Закончите предложение.

Расстояние между линиями немеханического и теплового оборудования должно быть не менее ...

по теме: «Организация работы и процессов производства продукции холодного цеха»

1. Дополните перечень санитарных правил, которые необходимо обязательно выполнять поварам, работающим в холодном цехе:

- заправлять салаты перед их подачей;
- организация нескольких рабочих мест для блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы, мяса;
-; -; -

2. Вставьте пропущенные цифры.

Салаты, винегреты можно хранить в не заправленном виде при температуре от ... до ... С, не более ... часов.

по теме: «Характеристика столовой посуды и приборов»

1. Вставьте пропущенные слова: потребность в столовой посуде определяется на основе норм оснащения, в зависимости от ... предприятия и количества

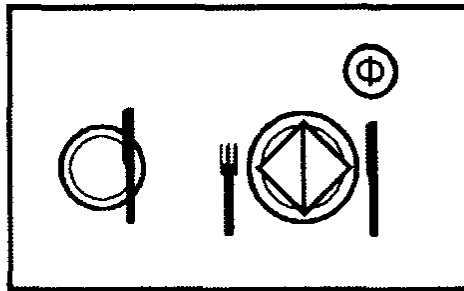
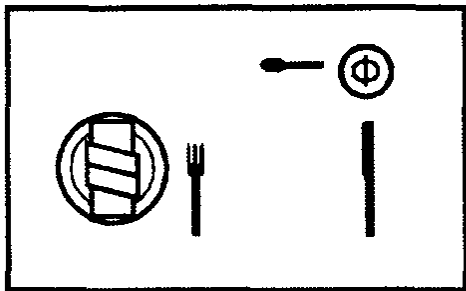
2. Расположите тарелки по мере увеличения их диаметра:

- а. тарелка десертная мелкая;
- б. тарелка икорная;
- в. тарелка столовая мелкая;
- г. тарелка пирожковая.

по теме: «Характеристика столового белья»

1. Салфетки выпускают квадратными со сторонами 35 см, 46 см и ... см.

2. Назовите вид сервировки стола:



по теме: «Основы процесса обслуживания посетителей ресторанов»

1. Вставьте пропущенное слово.

При поступлении на работу и в течение рабочего периода необходимо проходить медицинское обследование и иметь личную книжку.

2. Дополните требования личной гигиены к форменной одежде, обуви официанта-бармена:

- необходимо следить за чистотой форменной одежды и белья;
-; -; -

3. Расположите последовательно операции подготовительного этапа:

- 1. протирка столов, сервантов, барной стойки;
- 2. подготовка персонала к обслуживанию;
- 3. ежедневная уборка торговых помещений;
- 4. получение и подготовка посуды, приборов, столового белья;
- 5. расстановка мебели;
- 6. проведение предварительной сервировки столов.

4. Вставьте пропущенные цифры.

Расстояние между тарелкой и приборами, а также между приборами должно быть не более ... см, расстояние от края стола до ручки прибора ... см.

Примеры индивидуального задания

ИДЗ №1 «Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов»

1. Зарисовать линию обработки капусты белокочанной в крупных специализированных овощных цехах.

2. Выполните примерную расстановку оборудования в мясо-рыбном цехе предприятия с полным технологическим циклом производства (столовой или ресторана).

3. Выполнить примерную расстановку оборудования птицегольевого цеха на линии изготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

4. Выполните расчет выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используя формулу: $Q_{м.п.} = \frac{Q_{м.б}}{g_{п.100}}$

Контрольные вопросы для самоподготовки

1. Охарактеризуйте организацию рабочего места по доочистке картофеля (особенности производственного стола, стула, инвентарь).
2. Охарактеризуйте организацию рабочего места по производству полуфабрикатов из котлетной массы (оборудование, инвентарь).
3. Охарактеризуйте производственные столы, размещенные на рабочих местах по обвалке туш при централизованном производстве.
4. Перечислите ножи птицегольевого цеха.

ИДЗ №2 «Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов»

1. Выполните планировку предприятия общественного питания, включающего горячий цех, моечную кухонной посуды, цех доработки полуфабрикатов, раздаточную.

2. Разработайте плановое меню общедоступной столовой на примере ассортимента холодных блюд

№ по Сборнику рецептур	Блюда и закуски	Планируемое количество блюд по дням						
		Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
Холодные закуски								
133	Сельдь с картофелем и маслом	+				+		
146	Окунь морской под маринадом		+				+	
48	Колбаса любительская (порциями)	+		+			+	
98	Салат рыбный	+		+			+	
100	Салат мясной		+		+			+
103	Винегрет овощной	+				+		
53	Салат из свежих огурцов	+			+			+
55	Салат зеленый с огурцами и помидорами и т.д.		+			+		

Контрольные вопросы для самоподготовки

1. Объясните утверждение, что подразделение горячего цеха на суповое и соусное отделение носит условный характер.
2. Укажите назначение технологического оборудования в суповом отделении: электросковороды, электроплиты, секции-вставки для теплового оборудования, производственного табурета.
3. Приведите примеры инвентаря горячего цеха.
4. Укажите перечень оборудования при организации рабочего места для приготовления закусок из гастрономических продуктов
5. Охарактеризуйте документ наряд-заказ кондитерского цеха.

ИДЗ №3 «Организация обслуживания потребителей»

1. Заполнить пустые столбики:

Наименование	Назначение	Размер, мм (емкость, мл)	Дополнительно (назначение, особенности)
Икорница		1-2-4 порций	Форма полубочонка, внутри хрустальная или стеклянная розетка, между ней дробленый лед
	Запекание и подача горячих закусок из рыбы из морепродуктов		Форма раковины

2. Заполнить пустые столбики:

Наименование	Комплектность	Назначение	Дополнительно (назначение, особенности)
--------------	---------------	------------	---

Закусочный прибор	Нож, вилка		Длина ножа равна примерно диаметру закусочной тарелки (200мм), может иметь зубчатое острие. Прибор по размеру меньше столового
	Ножка, вилка	Подают к горячим рыбным блюдам	

Контрольные вопросы для самоподготовки

1. Объясните отличие столовой посуды от кухонной посуды.
2. Перечислите требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам.
3. Назовите столовую посуду, используемую для подачи яиц в «мешочек».
4. Укажите назначение вспомогательных столовых приборов.
5. Назовите плотную ткань, которую рекомендуется стелить под шелковую скатерть.
6. Перечислите требования к столовому белью.
7. Перечислите требования санитарии к организации рабочего места официанта-бармена.
8. Раскройте особенности соблюдения санитарных правил при переносе продукции на подносе и подготовке посуды для обслуживания.
9. Перечислите возможные способы размещения столов в зале.

Примерные теоретические вопросы устного опроса

Вариант 1

1. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров.
2. Подготовка к обслуживанию. Сервировка столов. Виды сервировок столов в зависимости от характера обслуживания. Общие правила и последовательность сервировки.

Вариант 2

1. Состав складских помещений. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Организация тарного хозяйства. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания.
2. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол», предварительное перекладывание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Последовательность и правила подачи блюд и напитков.

Вариант 3

1. Назначение горячего цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.
2. Обслуживание проживающих в гостиницах.

Вариант 4

1. Назначение холодного цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.
2. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ.

Вариант 5

1. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент продукции. Характеристика

технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях.

Вариант 6

1. Назначение мясного цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Классификация и характеристика банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами.

Вариант 7

1. Назначение овощного цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Классификация и характеристика банкета-фуршета.

Вариант 8

1. Назначение рыбного цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Классификация и характеристика банкета-коктейля.

Задачи для выполнения практического задания

Задача 1.

Вариант А. Спроектировать организацию обслуживания в столовой при промышленном предприятии с обычным прерывным производственным процессом, где трудится 2,8 тыс. рабочих, в том числе 1,6 тыс. - в максимальную смену. Промышленное предприятие работает 5 дней в неделю в 2 смены: первая - с 6 ч 30 мин. до 15 ч 15 мин., вторая - с 15 ч 15 мин. до 24 ч. Явочный коэффициент равен 0,9. В первую смену завтракают 20 % рабочих, обедают 85 %; во вторую смену обедают 40 %, ужинают 92 %.

Вариант Б. Спроектировать организацию обслуживания в столовой при промышленном предприятии с обычным прерывным производственным процессом, где трудится 3 тыс. рабочих, в том числе 2 тыс. - в максимальную смену. Промышленное предприятие работает 5 дней в неделю в 2 смены: первая - с 6 ч до 14 ч 45 мин., вторая - с 14 ч 45 мин. до 23 ч 30 мин. Явочный коэффициент равен 0,87. В первую смену завтракают 17 % рабочих, обедают 83 %; во вторую смену обедают 44 %, ужинают 88 %.

Вариант В. Спроектировать организацию обслуживания рабочих машиностроительного завода при условии, что в первую смену трудится 2 тыс. рабочих, во вторую - 1 тыс. Явочный коэффициент равен 0,9. В первую смену завтракают 23 % рабочих, обедают 80 %; во вторую смену обедают 38 %, ужинают 85 %. В первую смену завтрак начинается в 8 ч, обед - в 11 ч, во вторую смену обед начинается в 17 ч, ужин - 20 ч.

Вариант Г. Спроектировать организацию обслуживания в столовой при промышленном предприятии с обычным прерывным производственным процессом, где трудится 2,8 тыс. рабочих, в том числе 1,4 тыс. - в максимальную смену. Промышленное предприятие работает 5 дней в неделю в 2 смены: первая - с 7 ч до 15 ч 45 мин., вторая - с 15 ч 45 мин. до 0 ч 30 мин. Явочный коэффициент равен 0,8. В первую смену завтракают 19 % рабочих, обедают 89 %; во вторую смену обедают 47 %, ужинают 83 %.

Вариант Д. Спроектировать организацию обслуживания рабочих машиностроительного завода при условии, что в первую смену трудится 1,5 тыс. рабочих, во вторую - 700 чел. Явочный коэффициент равен 0,87. В первую смену завтракают 25 % рабочих, обедают 79 %; во вторую смену обедают 47 %, ужинают 89 %. В первую смену завтрак начинается в 9 ч, обед - в 12 ч, во вторую смену обед начинается в 18 ч, ужин - 21ч.

Задача 2.

Вариант А. Определить необходимую годовую потребность ресторана первого класса на 56 мест в фарфоро-фаянсовой посуде, если ресторан посещает 200 человек в день.

Вариант Б. Определить необходимую годовую потребность ресторана первого класса на 62 места в металлической посуде, если ресторан посещает 230 человек в день.

Вариант В. Определить годовую потребность в фарфорофаянсовой посуде кафе на 50 мест, которое посещает 350 человек в день.

Вариант Г. Определить годовую потребность закусочной на 45 мест, которую посещает 280 человек в день, в фарфорофаянсовой посуде. Вариант Д. Определить годовую потребность шашлычной на 56 мест, которую посещает 370 человек в день, в фарфорофаянсовой посуде и столовых приборах.

Примерные вопросы контрольной работы

Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: 30 - дипломатический прием на 160 человек, - юбилей на 40 человек, - свадьба на 90 человек, - банкет-фуршет на 300 человек.

Вариант 2

1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: - дипломатический прием на 80 человек, - юбилей на 36 человек, - банкет-чай на 18 человек, - банкет-фуршет на 100 человек.

Вариант 3

1. Банкет- фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.
2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: - дипломатический прием на 40 человек, - свадьба на 60 человек, - банкет-кофе на 20 человек, - банкет-фуршет на 45 человек.

Вариант 4

1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: - дипломатический прием на 120 человек, - свадьба на 80 человек, - банкет-коктейль на 25 человек, - банкет-фуршет на 60 человек.

Вариант 5

1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
2. Укажите характерные особенности приема в «обнос», особенности сервировки стола.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: - прием на 60 человек, - юбилей на 40 человек, 31 - банкет-чай на 19 человек, - банкет-фуршет на 55 человек.

Вариант 6

1. В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чём заключается работа менеджера этой службы?
- 2 В чём заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

Раздел «Основы проектирования предприятий общественного питания»

Аудиторная самостоятельная работа студентов на практических занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения практических задач.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; выполнения домашних заданий, подбора литературы для написания курсового проекта и подготовки мультимедийной презентации. Оценка знаний проводится в форме промежуточного тестирования, защиты курсового проекта и сдачи экзамена.

Перечень практических работ

Практическая работа 1 "Разработка стратегии предприятия общественного питания" работы
Практическая работа 2 "Анализ стратегии размещения предприятий общественного питания";

Перечень тем практических работ, выносимых на самостоятельное изучение

Практическая работа 1 "Исследование рынка услуг предприятий общественного питания";
Практическая работа 2 "Анализ конкурентов и выбор конкурентных преимуществ";
Практическая работа 3 "Составление профиля размещения предприятий общественного питания";
Практическая работа 4 "Анализ ассортиментных преимуществ" работы
Практическая работа 5 "Анализ размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях";
Практическая работа 6 "Анализ размещения предприятий общественного питания при учебных заведениях";
Практическая работа 7 "Анализ размещения предприятий общественного питания при административных учреждениях";
Практическая работа 8 "Расчет мощности, разработка производственной программы предприятий общественного питания";
Практическая работа 9 «Составление плана-меню»;
Практическая работа 10 «Расчет расхода сырья по плану- меню» "Расчет и подбор технологического оборудования и инвентаря"
Практическая работа 11 "Составление алгоритмов по рабочим местам";
Практическая работа 12 «Определение численности, составление графиков выхода на работу»
"Выбор и обоснование объемно- планировочного решения";

Примерные тесты

1 Основную часть проектных работ выполняет:

- а) главный архитектор;
- б) главный инженер проекта;
- в) генеральный проектировщик;
- г) строительная организация.

2 Разработка проектной документации включает следующие этапы:

- а) авторский;
- б) предпроектный;
- в) проектный;
- г) послепроектный.

3 На предпроектном этапе проводятся следующие мероприятия:

- а) маркетинговые исследования;
- б) изучается предполагаемый район строительства;
- в) дается технико-экономическое обоснование;
- г) составляется рабочая документация.

4 Результаты инженерных и экономических изысканий, проведенных в районе строительства, приводятся:

- а) в пояснительной записке проекта;
- б) техническом паспорте участка;
- в) строительном каталоге;
- г) технико-экономическом обосновании.

5 Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов, называют:

- а) типовым;
- б) индивидуальным;
- в) экспериментальным строительством;
- г) проектом реконструкции существующих предприятий.

6 Графическое изображение принятого архитектурного, технологического и конструктивного решения проектируемого объекта, его элементов и деталей называется:

- а) сметной документацией;
- б) пояснительной запиской;
- в) архитектурно-планировочным решением проекта;
- г) чертежами.

7 Предприятия общественного питания, которые вырабатывают кулинарные полуфабрикаты различной степени готовности, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия, называются:

- а) магазинами кулинарии;
- б) заготовочными;
- в) доготовочными;
- г) предприятиями-раздаточными.

8 Складская группа помещений включает:

- а) охлаждаемые камеры для хранения сырья и отходов;
- б) кладовые упаковочных материалов и производственного инвентаря;
- в) разгрузочную платформу;
- г) помещения персонала.

9 К экспедиции относятся:

- а) помещение кладовщика;
- б) охлаждаемые камеры для хранения готовой продукции;
- в) помещение для хранения контейнеров и стеллажей;
- г) помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции.

10 В группу производственных помещений предприятий общественного питания входят:

- а) доготовочный цех;
- б) моечная столовой посуды;
- в) холодный цех;
- г) контора.

11 Залы с раздаточными и буфетом (на предприятиях с самообслуживанием) относятся к группе:

- а) служебных помещений;
- б) помещений для потребителей;
- в) производственных помещений;
- г) бытовых помещений.

12 При обосновании необходимой проектной мощности предприятия общественного питания учитывают:

- а) район предполагаемого строительства проектируемого предприятия;
- б) систему размещения предприятия в структуре застройки;
- в) величину участка застройки;
- г) численность населения города в целом.

13 Количество мест в зале для ресторана должно составлять:

- а) 50 – 100;
- б) 25 – 100;
- в) 100 – 500;
- г) 50 – 200

14 Удельный вес кафе и закусочных от общего числа мест всех предприятий общественного питания должен составлять:

- а) 12 – 16 %;
- б) 25 – 30 %;
- в) 30 – 35 %;
- г) 40 – 45 %.

15 Общее число мест на предприятиях общественного питания, расположенных на территории вуза, от расчетного числа студентов дневного отделения должно составлять:

- а) 10 %;
- б) 20 %;
- в) 50 %;
- г) 100 %.

16 К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

17 К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

18 К **доготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

19 Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

20 К **вспомогательным** помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлеборезка;
- Г) мастерские.

21 В соответствии с конспектом, **технологический процесс приготовления пищи** - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

- 22 К способам *тепловой кулинарной обработки* НЕ относится:
А) припускание;
Б) сортировка;
В) бланширование;
Г) пассерование.
- 23 Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
А) припускание;
Б) порционирование;
В) оформление;
Г) отпуск потребителю.
- 24 Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
А) заготовочными;
Б) доготовочными;
В) предприятиями с полным циклом производства;
Г) предприятиями с неполным циклом производства.
- 25 Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
А) 2,5 м;
Б) 2,4 м;
В) 2,55 м;
Г) 1,8 м.
- 26 В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
А) стеллажи;
Б) подтоварники;
В) холодильники;
Г) бойлеры.
- 27 Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
Б) на первых этажах с северной стороны здания;
В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
Г) на первых этажах с северной стороны здания.
- 28 Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
А) чешуеочистительных машины;
Б) требухочисток;
В) плавникорезок;
Г) головоотсекающих машин.
- 29 Субпродукты – это;
А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
- 30 Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
А) супового и бульонного;
Б) бульонного и соусного;
В) супового и соусного;
Г) соусного и бульонного.
- 31 В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
А) овощерезки;
Б) слойверы;

- В) слайсеры;
Г) универсальный привод.
- 32 При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
А) 10-14°C;
Б) 10-12°C;
В) 8 -12°C;
Г) 8 -14°C.
- 33 Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:
А) четыре;
Б) два;
В) шесть;
Г) три.
- 34 Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
А) четыре;
Б) два;
В) шесть;
Г) три.
- 35 Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
А) 65-70°C;
Б) 45-55°C;
В) 35-40°C;
Г) 45-50°C.
- 36 Признаки, по которым НЕ делятся **раздаточные**:
А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
Б) по ассортименту реализуемой продукции;
В) по способу работы горячего цеха;
Г) по способу реализации продукции.
- 37 По **конструктивным особенностям** раздаточные НЕ различаются на:
А) немеханизированные;
Б) механизированные;
В) автоматизированные;
Г) неавтоматизированные.
- 38 Раздаточные **по способу реализации продукции** НЕ подразделяются на:
А) специализированные;
Б) смешанные;
В) универсальные;
Г) комбинированные.

Примеры вариантов контрольных работ

Вариант 1

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

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

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

Вариант 2

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

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

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

Вариант 3

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

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

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

Вариант 4

1. Составить расчетное меню (производственную программу) кафе на 140 мест самообслуживание 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 с отпуском 500 обедов. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вопросы для подготовки к устному фронтальному опросу

1. Требования и принципы проектирования предприятий общественного питания.
2. Понятие о проекте и стадиях проектирования, виды проектов.
3. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Строительные нормы и правила.
4. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.
5. Состав функциональных групп помещений. Их характеристика.
6. Обоснование места привязки проекта предприятия общественного питания.
7. Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия.
8. Обоснование режима работы предприятия.
9. Обоснование места привязки предприятия общественного питания
10. Производственная программа. Составление производственной программы проектируемого предприятия общественного питания.

11. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

1. Проектирование — промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в народном хозяйстве.
2. Генеральный проектировщик.
3. Специализированные проектные организации.
4. Схемы развития и размещения сети предприятий общественного питания.
5. Проектирование нового строительства.
6. Проектная документация.

Тема 2. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

1. Компоновка предприятия.
2. Компоновочное решение группы складских помещений.
3. Компоновка производственных помещений.
4. Компоновка помещений для потребителей
5. Компоновка технических помещений

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий

1. Определение трудоемкости проектирования.
2. Методы определения трудоемкости выполнения проектных работ
3. Оснащение предприятий питания необходимыми для их деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой.
4. **Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.**
5. Объемно-планировочные, архитектурные и конструктивные решения зданий и сооружений.

Тема 4. Разработка производственной программы предприятия

1. Производственная программа предприятия общественного питания.
2. Основной показатель производственной деятельности предприятий общественного питания.
3. Продукция общественного питания.
4. Значение продукции собственного производства.

Тема 5. Планировочное решение помещений с их функциональным назначением

1. Объемно-планировочное решение.
2. Система расположения помещений в плане здания.
3. Зальная система планировки.
4. Ячеистая планировка.
5. Требования, предъявляемые к зданию.

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий

1. Предприятия общественного питания в отдельно стоящих зданиях.
2. Предприятия общественного питания пристроенные к зданиям иного назначения.
3. Предприятия общественного питания встроенные в здания иного назначения.
4. Размещение заготовочных предприятий питания.
5. Размещение доготовочных предприятий питания.

Тема 7. Основные направления реконструкции предприятий.

1. Проекты реконструкции.
2. Модернизации производства.
3. Основные направления реконструкции

Примеры ситуационных задач

Задача: Рассчитать количество посетителей в день для ресторана на 65 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии.

Задача: рассчитать площадь мясо-рыбной камеры, если в камере установлены 2 подтоварника ПТ-1 (1500×800) и 2 стеллажа СПС-1 (1500×800). Подвесной путь отсутствует. Графически изобразить схему складской группы помещений.

Задача: Подобрать механическое оборудование для резки овощей по производительности, если в цехе за максимальную смену нарезается 90 кг овощей. Цех работает 8 часов. Рассчитать фактическую продолжительность работы машины и коэффициент ее использования.

Задача: Рассчитать требуемую вместимость холодильного шкафа, устанавливаемого в мясо-рыбном цехе, если в цехе в смену перерабатывается 170 кг сырья и производится 90 кг полуфабрикатов.

Задача: Составит графики реализации и приготовления кулинарной продукции (первых блюд – 2 наименования, вторых горячих блюд – 6 наименований, горячих напитков – 2 наименования) в горячем цехе для ресторана на 45 мест, работающего с 11 до 24 часов.

Задача: Рассчитать объем котла и подобрать котел соответствующей вместимости для варки каши гречневой рассыпчатой на 80 порц, каши рисовой вязкой на 100 порц.

Задача: Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для ресторана на 90 мест, работающего с 11 до 24 часов.

Задача: Рассчитать количество посетителей в день для общедоступного кафе на 50 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии. График загрузки зала составлять с учетом современных экономических условий.

Задача: Разработать производственную программу кафе с традиционной русской кухней на 50 мест. Рассчитать для приготовления фирменных блюд

Курсовой проект

Курсовые проекты входят составным учебным элементом в специальные дисциплины и являются решающим этапом для написания дипломного проекта. Тематику курсовых проектов рекомендуется связывать с содержанием производственных практик студентов, хозяйственных работ, проводимых на кафедре, а также (по возможности) с тематикой выпускных квалификационных работ.

Цель курсового проектирования, как одного из этапов обучения, - научить студентов правильно применять теоретические знания, полученные ими в процессе учебы, использовать свой практический опыт работы на предприятиях общественного питания для решения профессиональных технологических и архитектурно-конструкторских задач, а также подготовить студентов к дипломному проектированию.

Работая над проектом, студент закрепляет и расширяет теоретические и практические знания по изучаемой дисциплине. Тематика курсового проекта направлена на планирование и расчета необходимых помещений. Подбирает и организует работу персонала. Студент подбирает прогрессивную технологию выработки продукта с обязательным обоснованием не только режимов, но и целесообразности использования разрабатываемого оборудования (машин и аппаратов). Подбор площадей и персонала и количество блюд обосновывается расчетами на основании на общепринятых форм. Планировочные решения представляются в графическом виде.

Студенты подбирают самостоятельно литературу. Для реферата необходимо переработать не менее 15-25 литературных источников основных и дополнительных по одной проблеме.

Объем работы должен быть не менее 30-35 листов компьютерного текста. Данную работу студенты выполняют в течение семестра, оформляют ее и защищают руководителю.

Примерные темы курсовых проектов:

1. Проект ресторана на 100 посадочных мест.
2. Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест.
3. Проект кофейни на 40 посадочных мест.
4. Проект магазина-кулинарии на 2 рабочих места.
5. Проект заготовочного рыбного цеха мощностью 2 т сырья в смену.

6. Проект заготовочного мясного цеха мощностью 5т сырья в сутки.
7. Проект кондитерского цеха мощностью 7 т изделий в сутки с кремовым отделением.
8. Проект предприятия быстрого питания на 120 посадочных мест.
9. Проект ресторана национальной кухни на 70 посадочных мест.
10. Проект детского кафе на 50 посадочных мест.
11. Проект кафе-кондитерской на 50 посадочных мест.
12. Проект столовой при промышленном предприятии на 200 посадочных мест с диетотделением.
13. Проект столовой при учебном заведении с линией отпуска комплексных обедов на 150 посадочных мест.
14. Проект студенческого кафе на 100 посадочных мест с салат-баром.
15. Проект пиццерии на 75 посадочных мест.
16. Проект ресторана на 60 мест со спорт-баром
17. Проект кафе на 58 мест с пирожковой на 16 мест и магазином кулинарией
18. Проект столовой на 100 мест с диетзалом на 40 мест, чебуречной и буфетом
19. Проект ресторана на 120 мест с суши-баром
20. Проект кафе-кондитерское на 64 места с пирожковой
21. Проект пирожковой на 50 мест с фитобаром
22. Проект кафе на 140 мест с банкетным залом
23. Проект кафе молодежного на 80 мест с вареничной
24. Проект детского кафе на 60 мест с пончиковой
25. Проект ресторана на 110 мест с банкетным залом и баром
26. Проект школьной столовой на 150 мест с буфетом
27. Проект столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест
28. Проект столовой при банке на 60 мест
29. Проект столовой при доме отдыха на 150 посадочных мест
30. Проект столовой при школе на 70 посадочных мест
31. Проект общедоступной столовой на 100 посадочных мест
32. Проект ресторана на 150 посадочных мест
33. Проект кафе с самообслуживанием на 120 посадочных мест
34. Проект детского кафе на 40 посадочных мест
35. Проект кафе с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест
36. Проект кафе на 80 посадочных мест с обслуживанием официантами
37. Проект шашлычной на 30 посадочных мест
38. Проект закусочной на 30 посадочных мест
39. Проект столовой при производственном предприятии на 200 посадочных мест
40. Проект столовой при банке на 50 посадочных мест
41. Проект столовой при ВУЗе на 100 посадочных мест
42. Проект столовой при колледже на 50 посадочных мест
43. Проект столовой при доме отдыха на 200 посадочных мест
44. Проект общедоступной столовой на 120 посадочных мест
45. Проект кафе с самообслуживанием на 120 посадочных мест
46. Проект детского кафе на 50 посадочных мест
47. Проект в кафе с обслуживанием официантами на 60 посадочных мест
48. Проект блинной на 60 посадочных мест
49. Проект «пельменной» на 80 посадочных мест
50. Проект ресторана при вокзале на 50 посадочных мест
51. Проект ресторана при гостинице на 70 посадочных мест
52. Проект комплекса развлекательного центра с услугами общественного питания: ресторан на 100 мест с банкетными залами, бар, буфет, боулинг, домашний кинотеатр.
53. Реконструкция закусочной на 30 мест с кафетерием
54. Реконструкция комплексного предприятия студенческого питания
55. Реконструкция комплексного предприятия детского оздоровительного лагеря (санатория).
Реконструкция школьной столовой и буфета

Контрольные вопросы

- 1. Содержание технико-экономического обоснования.**
- 2. Обоснование мощности, вместимости, типа предприятий.**

3. Принципы размещения различных типов предприятия

4. Как и чем выражается производственная мощность доготовочных предприятий, предприятий с полным технологическим циклом?

5. Как выражается производственная мощность заготовочных предприятий?

6. Каковы расчетные нормативы для предприятий по месту учебы, работы, общедоступной сети и др.?

7. Как определить степень обеспеченности общественным питанием различных контингентов населения.

8. Принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы в городе?

9. Назначение, состав помещений заготовочных предприятий. Какие документы необходимы для их проектирования?

10 Состав торговых помещений, связь с другими помещениями; общие требования к их проектированию.

11. Какие методы расчета сырья вы знаете?

12. Классификация складских помещений предприятий общественного питания

13. Влияет ли способ хранения на выбор методики расчета полезной площади склада?

14. Какие методы определения площади складских помещений вам известны?

15. Зависит ли размер общей площади от значения коэффициента использования площади?

16. Назначение и состав помещений для посетителей.

17. Что положено в основу расчета обеденных залов, буфетов, магазинов кулинарии?

18. Как произвести выбор раздаточного оборудования для столовых с различными условиями работы?

19. При каких предприятиях предусматривается экспедиция? Ее назначение.

20. Как произвести расчет варочной аппаратуры для бульонов, супов, складских блюд?

21. Расчет и подбор механического оборудования.

22. Что положено в расчет количества производственных работников?

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-3.1:	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	Вопросы для подготовки к зачету (5 семестр): 1. Понятие машины и механизма. 2. Понятие передача. Виды передач. 3. Соединение деталей. Виды соединений. 4. Аппараты защиты. 5. Редуктор. 6. Классификация технологического оборудования. 7. Классификация машин, структура рабочего цикла. 8. Основные технологические показатели машины. 9. Универсальные приводы 10. Способы и режимы подготовки овощей к производству. 11. Факторы, влияющие на эффективность мойки и очистки. 12. Устройство и принцип действия оборудования для мойки овощей. 13. Устройство и принцип действия оборудования для очистки овощей. 14. Устройство и принцип действия оборудования для нарезки овощей. 15. Устройство и принцип действия оборудования для протирки овощей. 16. Устройство и принцип действия оборудования для получения картофельного пюре. 17. Устройство и принцип действия оборудование для измельчения мяса и рыбы. 18. Устройство и принцип действия оборудование для формования котлет. 19. Устройство и принцип действия оборудование для производства пельменей 20. Устройство и принцип действия машин для чистки рыбы 21. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий: просеиватели. 22. Устройство и принцип действия тестомесильных машин. 23. Устройство и принцип действия тестоокруглительных машин. 24. Устройство и принцип действия осадочных тестораскаточных машин. 25. Устройство и принцип действия взбивально – перемешивающего оборудования. 26. Устройство и принцип действия хлебoreзательных машин. Устройство и виды оборудования для нарезки гастрономических товаров.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		Вопросы для подготовки к экзамену (6 семестр): Способы тепловой обработки продовольственного сырья. Устройство и принцип действия водогрейного оборудования, Устройство и принцип действия варочных котлов, Виды жарочного и жарочно-пекарного оборудования. Устройство и принцип действия жарочного и жарочно-пекарного оборудования. Устройство и принцип действия электрических плит. Устройство и принцип действия пароконвектоматов. Устройство и принцип действия печи для пиццы. Функциональные емкости. Классификация холодильных машин и установок. Устройство и принцип действия холодильных машин. Устройство и принцип действия льдогенераторов. Устройство и принцип действия фризера и оборудования для охлаждения жидкостей. Устройство и принцип действия холодильных камер. Устройство и принцип действия скороморозильных камер. Торгово-технологическое оборудование: классификация и назначение. Устройство и принцип действия аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии. Устройство мармитов, тепловых шкафов и стоек. Виды и устройство линии самообслуживания. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием Устройство и принцип действия СВЧ печи.
ОПК-3.2:	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	Задачи из профессиональной области раздел «Оборудование предприятий» При производстве пирожного песочное кольцо в количестве 604 шт (масса 1 шт – 48 г) выход теста составляет 5131,9 кг плотностью 0,7 кг/дм³ Продолжительность замеса 45 мин, заполнение дежи 2/3 объема. Какую из машин, представленных на рисунке 1 выгоднее использовать в данном случае?

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства												
		<table><tr><th>Тестомес</th><th>Тестомес</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><th>Прима 300</th><th>Прима-70</th></tr><tr><td>Объем используемой дежи- 300 л</td><td>Объем дежи - 70л</td></tr><tr><td>Максимальная масса теста, кг/замес 200</td><td>Максимальная масса теста, кг/замес 45</td></tr><tr><td>Минимальная масса теста, кг/замес 5</td><td>Минимальная масса теста, кг/замес 3</td></tr></table> Рисунок 1 – Тестомесильные машины Практические задания по разделу «Основы проектирования предприятий общественного питания» Задание 1. Выполнить планировочное решение предприятий общественного питания на примере кафе Цель работы: 1 Изучить требования к проектированию кафе. 2 Научиться самостоятельно осуществлять планировку помещений кафе. Порядок выполнения практической работы: 1 Изучите требования к объемно-планировочным решениям предприятий общественного питания. 2 Выполните на миллиметровой бумаге компоновку всех помещений своего предприятия. 4 Расставьте технологическое оборудование. 5 Ответьте на контрольные вопросы. Контрольные вопросы 1 В каком порядке осуществляется планировка здания? 2 Какая сетка колонн применяется при проектировании предприятий общественного питания? 3 Как располагаются торговые помещения относительно производственных? 4 Перечислите требования к планировке раздаточной. Задачи из профессиональной области (5 семестр): Задание 1.Рассмотрите схему мясорубки (рисунок 1), обозначьте названия деталей	Тестомес	Тестомес			Прима 300	Прима-70	Объем используемой дежи- 300 л	Объем дежи - 70л	Максимальная масса теста, кг/замес 200	Максимальная масса теста, кг/замес 45	Минимальная масса теста, кг/замес 5	Минимальная масса теста, кг/замес 3
Тестомес	Тестомес													
														
Прима 300	Прима-70													
Объем используемой дежи- 300 л	Объем дежи - 70л													
Максимальная масса теста, кг/замес 200	Максимальная масса теста, кг/замес 45													
Минимальная масса теста, кг/замес 5	Минимальная масса теста, кг/замес 3													

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		The diagram shows a cross-section of a manual meat grinder. It includes a hand crank (1) on the side, a grinding plate (2) at the front, a grinding plate (3) at the back, a grinding plate (4) at the bottom, a grinding plate (5) at the top, a grinding plate (6) at the side, and a grinding plate (7) at the top. The diagram is labeled 'Рисунок 1 –Схема мясорубки'. Рисунок 1 –Схема мясорубки Запишите (или зарисуйте) порядок сборки мясорубки: а) для крупного измельчения мяса б) для мелкого измельчения мяса Начертите схему картофелеочистительной машины, обозначьте детали The diagram shows a cross-section of a potato peeling machine. It includes a hopper (1) for potatoes, a hopper (2) for peeling, a hopper (3) for peeling, a hopper (4) for peeling, a hopper (5) for peeling, a hopper (6) for peeling, a hopper (7) for peeling, a hopper (8) for peeling, and a hopper (9) for peeling. The diagram is labeled 'Рисунок 1- Схема картофелеочистительной машины'. Рисунок 1- Схема картофелеочистительной машины Задачи из профессиональной области (6 семестр):

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		Укажите, какое положение тумблера (рисунок 1) варочного котла должно быть а) при приготовлении киселя, кипячении молока, варке компота б) при приготовлении супов, овощей, гарниров Разогрев ↕ Варка Рисунок 1 – Изображение тумблера варочного котла Задание 2. Провести анализ схемы расположения оборудования в горячем цехе, представленной на рисунке 1? Соответствует ли расположения оборудования нормативной документации? Рисунок 1 – Схема горячего цеха предприятия общественного питания а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья,

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия Задание 3 Прочитайте описание рабочего места в холодном цехе предприятия общественного питания: На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. Начертите схему расположения оборудования рабочего месте. Прочитайте описание рабочего места в холодном цехе предприятия общественного питания: На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (слайсер для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2. Начертите схему расположения оборудования. Пример практического задания Тема: Изучение устройств и принципа действия посудомоечных машин, освоение

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства						
		правил техники безопасности» Задание. 1. Изучить техническую документацию посудомоечных машин. 2. Изучить устройство и принцип действия посудомоечных машин по схемам 3. Изучить подготовку посудомоечной машины к работе, правила безопасной эксплуатации по технической документации. Техника работы. 1 Произвести сборку посудомоечной машины по схеме. 2 Произвести эксплуатацию посудомоечной машины в соответствии с инструкцией. 3 Выключить посудомоечную машину. 4 Разобрать посудомоечную машину в соответствии с инструкцией. 5 Произвести санитарную обработку всех узлов посудомоечной машины в соответствии с инструкцией. 6 Сделать схему машины в тетрадь с описанием технических характеристик из паспорта (сделать таблицу) Таблица - Техническая характеристика посудомоечных машин <table><tr><th>Тип оборудования</th><th>Техническая характеристика</th></tr><tr><td>Посудомоечная машина универсальная ММУ-500</td><td></td></tr><tr><td>Посудомоечная машина универсальная МПУ-700</td><td></td></tr></table> Сделать выводы о принципах подбора оборудования для предприятий различной мощности Темы практических занятий 1. Определите порядок технологических операций замеса теста в тестомесильной машине. 2. Определите порядок работы на хлебрезательной машине. 3. Определите порядок работы на овощерезательных машинах. 4. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МКФ-2240. 5. Определите порядок работы с кофеваркой. 6. Определите порядок работы на тестораскаточной машине.	Тип оборудования	Техническая характеристика	Посудомоечная машина универсальная ММУ-500		Посудомоечная машина универсальная МПУ-700	
Тип оборудования	Техническая характеристика							
Посудомоечная машина универсальная ММУ-500								
Посудомоечная машина универсальная МПУ-700								

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства					
		7. Определите порядок работы на картофелеочистительных машинах. 8. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МКФ-2240. 9. Определите порядок работы на машинах для нарезки гастрономической продукции. 10. Определите порядок работы на тестораскаточной машине. Практические вопросы для подготовки к зачету (5 семестр): На рисунке 1 изображено оборудование для кондитерского цеха.       Рисунок 1- Оборудование кондитерского цеха Занесите в таблицу 1 (укажите номера рисунков) в соответствии с назначением помещений кондитерского цеха. Таблица 1 - Состав помещений кондитерского цеха <table><tr><td>Помещения заготовочног</td><td>Помещения отделочног</td><td>Моечные</td><td>Кладовые</td><td>Экспедиция</td></tr></table>	Помещения заготовочног	Помещения отделочног	Моечные	Кладовые	Экспедиция
Помещения заготовочног	Помещения отделочног	Моечные	Кладовые	Экспедиция			

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства						
			о отделения	о отделения				
			Оборудование					
ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья								
ПК-3.1:	Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	Вопросы для подготовки к экзамену раздел «Основы проектирования предприятий общественного питания» 1. Назначение и виды проектов. Состав и содержание проектов. 2. Рассчитать нормативы и особенности проектирования общедоступных предприятий общественного питания. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки. 3. Типы предприятий и нормы проектирование принципы размещения предприятий общественного питания в учебных заведениях: школах, ПТУ, средних специальных, ВУЗах. 4. Рассчитать нормативы развития сети, особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, учреждениях отдыха. 5. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий. 6. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства. 7. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов. 8. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания. 9. Дать характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания. 10. Выполнить компоновку помещений специализированного кондитерского цеха, мощностью 3 тонны готовой продукции в смену. 11. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания. 12. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика. 13. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика. 14. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений. 15. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания. 16. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения. 17. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов. 18. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом.						

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ПК-3.2:	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Примерные практические задачи Задание 1. Подобрать котел необходимой вместимости для приготовления концентрированного бульона в количестве 60 литров. Задание 2. Определить емкость котла для приготовления 85 порций выход одной 500 гр рассольника по – Ленинградски. Задание 3. Определить емкость котла для приготовления бульона нормальной концентрации для 60 порций выход одной 500 гр борща московского. Задание 4. Определить емкость котла для приготовления 100 порций выход одной 400 гр супа пюре их разных овощей. Задание 5. Рассчитать вместимость котла для приготовления 125 порций блюда Щи из квашеной капусты. Масса одной порции 250 гр Задание 6. Определить емкость котла для приготовления бульона нормальной концентрации для 130 порций выход одной 300 гр солянки домашней Задание 7. Подобрать котел необходимой вместимости и определить привар риса припущенного в студенческой столовой, если для гарнира взяли 9 кг крупы рисовой. Задание 8. Определить емкость котла для приготовления гарнира, если для варки будем использовать макаронные изделия в количестве 7 кг. Задание 9. Определить емкость котла для приготовления гарнира «Картофельное пюре» в количестве 120 порций, выход одной 150 гр. Задание 10. Подобрать котел необходимой вместимости для приготовления 225 порций каши вязкой пшенной, объем одной порции 200 гр. Задание 11. Рассчитать вместимость котла для приготовления 125 порций блюда «Азу по – татарски». Задание 12. Необходимо рассчитать и подобрать вместимость котла для приготовления 180 порций киселя. <i>Перечень теоретических вопросов к зачету по разделу «Организация производства и обслуживания»</i> 1. Основные элементы концепции развития общественного питания. 2. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. 3. Нормативная база отрасли. 4. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		5. Краткая характеристика отрасли общественного питания: понятие, роль, особенности развития. 6. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции. 7. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, а также помещений для потребителей. 8. Понятие производственной инфраструктуры. 9. Общая характеристика цеха, производственного участка, рабочего места, поточной линии. 10. Этапы разработки производственной инфраструктуры. 1. Определение предприятия, основные черты предприятия; производственно-техническое, организационное, экономическое единство и хозяйственно-оперативная самостоятельность. 2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. 3. Классификация предприятий общественного питания. 4. Планирование и рациональное размещение сети предприятий общественного питания. 5. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. 6. Характеристика предприятий, имеющих производство, с обеденными залами и без обеденных залов. 7. Характеристика предприятий, не имеющих производство. 8. Назначение отдельных типов предприятий общественного питания. 9. Отличия предприятий общественного питания разных классов. 10. Сырьевая и материально-техническая база предприятия общественного питания (транспорт, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарные и метрологические службы). 11. Понятие ресурсы предприятия. 12. Основные источники продовольствия и материально-технического оснащения. 13. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации. 14. Понятие логистики. 15. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания. 16. Характеристика форм снабжения. 17. Особенности транзитных и складских поставок, кольцевого и линейного завоза. 18. Требования, предъявляемые к транспортным средствам. 19. Организация работы экспедиторских, диспетчерских служб. 20. Понятие договора. 21. Особенности составления договора на поставку товаров.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		22. Краткая характеристика договоров, используемых в общественном питании. 23. Организация складского хозяйства. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям. 24. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов. 25. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров. Состав складских помещений. 26. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. 27. Организация тарного хозяйства. 28. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. 29. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания. 30. Понятие производственного процесса. 31. Принципы, формы, методы, типы производства. 32. Понятие оперативного планирования. 33. Назначение овощного, рыбного, мясного, птицегольевого и цеха по доработке полуфабрикатов. 34. Назначение горячего, холодного, кулинарного, мучного, кондитерского цехов 35. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов. 36. Особенности составления производственной программы. Организация труда. 37. Сущность и основные задачи научной организации труда. 38. Определение метода обслуживания. Классификация методов обслуживания: метод самообслуживания, метод обслуживания официантами, барменом, буфетчиком, продавцом. 39. Особенности индивидуального и бригадного методов обслуживания. Критерии эффективности использования методов обслуживания. 40. Комбинированные методы обслуживания. 41. Определение формы обслуживания. Классификация форм обслуживания, их характеристика. 42. Понятие интерьера, единства стиля в интерьере. Виды и функции интерьера. Краткая характеристика элементов интерьера. 43. Понятие материально-технического обеспечения обслуживания. 44. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам. Нормы оснащения предприятия столовой посудой и приборами. 45. Ассортимент, характеристика, назначение фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной, керамической, деревянной, пластмассовой посуды. 46. Ассортимент, характеристика, назначение столовых приборов основных и вспомогательных. 47. Хранение столовой посуды и приборов. 48. Столовое белье, виды, назначение, ассортимент, размеры.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		49. Хранение столового белья. 50. Понятие информационного обеспечения обслуживания. \ 51. Средства информации потребителей: меню, карты вин, реклама. Реклама внешняя и внутренняя. 52. Особенности организации ресторанов, структура управления ресторанами. 53. Классы, специализация ресторанов, понятие «концептуальный ресторан». 54. Методы обслуживания в ресторанах. 55. Особенности организации обслуживания в барах, кафе, столовых, закусочных. 56. Основные и дополнительные услуги предприятий разных типов и классов. 57. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол», предварительное перекладывание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Правила переноски подносов и размещения блюд на подносе. 58. Понятие протокола, официального приема. Особенности составления официального приглашения, расположения мест за столом. 59. Классификация и характеристика банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая, свадебного банкета. 60. Разработка меню банкета, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. 61. Обслуживание проживающих в гостиницах. 62. Организация работы поэтажных буфетов. 63. Характеристика меню при обслуживании по типу «шведского стола». 64. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, совещаний. 65. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях. 66. Особенности организации обслуживания студентов и учащихся. 67. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ. 68. Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, железнодорожном транспорте, аэровокзалах, аэропортах, на борту самолета, водном транспорте, в портах, на автодорогах. 69. Особенности организации потребителей на спортивных и зрелищных мероприятиях и местах отдыха. 70. Основные типы предприятий (предприятия быстрого обслуживания), характеристика меню и ассортимента предлагаемой продукции. Примерные вопросы тестовых заданий по разделу «Организация производства и обслуживания»

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		1 . Расположите помещения в соответствии с последовательностью технологического процесса производства продукции: 1) доготовочные цехи; 2) складские помещения; 3) обеденный зал; 4) заготовочные цехи. 2. Назовите группу помещений, к которой относятся: моечные столовой и кухонной посуды, раздаточные, помещение персонала. 3. Расположите в правильной последовательности этапы разработки производственной инфраструктуры: 1) определение площади цехов; 2) разработка производственной программы; 3) компоновка цеха, расположение производственных участков, рабочих мест; 4) расчет необходимого оборудования; 5) определение численности работников. 4. Закончите предложение: Часть производственного подразделения, где работник выполняет операцию или комплекс операций, связанных с определенной стадией производственного процесса, называется... Дополните перечень лиц, занимающихся составлением заявок (оперативным планированием) в заготовочных предприятиях питания: работники бухгалтерии, ... 6. Вставьте пропущенные слова. В заготовочных цехах выполняется ... кулинарная обработка; в доготовочных цехах - ... кулинарная обработка. Примеры практических заданий 1 Выполнить архитектурно-планировочное решение предложенного Вами проекта: - зонирование обеденного зала, аванзала, вестибюля, а также производственных, складских (включая охлаждаемые камеры), административно-бытовых и технических помещений; -определение местонахождения парадного и служебных входов; - определение количества и взаимного расположения буфета, барной стойки, посадочных мест, вспомогательной мебели для персонала;

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		2 Выполнить чертёж спроектированного предприятия с использованием стандартных программных средств AutoCAD.
ПК-3.3:	Проводит расчеты для проектирования цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	Задачи из профессиональной сферы для подготовки к зачету (5 семестр): Компания осуществляет поставки кофе, а также имеет сеть кофе-баров. В один из кофе-баров потребовалась машина для размола кофе с дисковыми жерновами. Основные технические данные: максимальный диаметр жернова $D_{\max} = 0,145$ м, минимальный диаметр жернова $D_{\min} = 0,07$ м, зазор между жерновами $b = 0,0005$ м, частота вращения жернова $n = 23,7$ сек.⁻¹, коэффициент заполнения продуктом пространства между жерновами $\phi = 0,2$, плотность продукта $\rho = 550$ кг/м³. Определить производительность машины для размола кофе. 2 Рассчитать производительность протирочной машины, необходимой для реализации торговой фирмой картофельного пюре. Высокое качество готового продукта достигается, когда лопасти оказывают незначительное воздействие на продукт, подвергая его минимальному давлению. Продукт измельчается кромками сита без значительной деформации и сжатия. За один оборот каждой лопасти через сито проходит количество продукта, пропорциональное площади отверстий сита и его толщине. Основные данные протирочной машины: диаметр решетки (сита) $D = 0,3$ м, коэффициент использования площади решетки (сита) $\gamma = 0,35$, количество лопастей равно $z = 2$, толщина срезаемого слоя $\delta = 2$ мм, частота вращения лопастей $n = 4,3$ сек.⁻¹, плотность картофеля $\rho = 700$ кг/м³, коэффициент заполнения решетки (сита) продуктом $\phi = 0,7$. 3 Рассчитать производительность и требуемую мощность двигателя для сменного механизма овощерезательной машины, используемой преимущественно для нарезки моркови ломтиками, и, необходимой для общего процесса реализации торговой фирмой овощного пюре. Мощностью, необходимой для преодоления силы трения, в силу ее незначительной величины, пренебречь. Известны нижеследующие технические данные овощерезательной машины: максимальное и минимальное расстояние от оси вращения до рабочих точек ножа $r_{\max} = 0,094$ м, $r_{\min} = 0,014$ м соответственно; частота вращения вертикального ножевого диска $n = 2,83$ с.⁻¹; число ножей на диске $z = 2$; общая длина лезвий ножа $\sum l = 0,168$ м; плотность моркови $\rho = 700$ кг/м³; коэффициент длины лезвий $k = 0,8$; коэффициент использования плоскости диска $\phi = 0,25$ (для вертикальных машин); удельное сопротивление моркови резанию $q_v = 800$ Н/м; требуемая толщина ломтиков $h = 0,002$ м; $\eta = 0,95$ – к.п.д. передаточного механизма. Пищевое предприятие, которое занимается розничными продажами пищевой продукции,

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		требуется обеспечить мясорыхлителем. Требуется определить производительность и требуемую мощность мясорыхлителя. Основные технические данные: радиус ножа в месте приложения силы составляет $r=0,025$ м; частота вращения ножа $n=1,33$ с-1; длина режущей кромки одного зубца ножа $b=0,0065$ м; удельное сопротивление резанию мороженого мяса $q=3000$ Н/м; средняя длина обрабатываемого мороженого куска мяса составляет $l=0,1$ м; $\phi=0,2$ – коэффициент перерывов подачи мяса; $z=20$ шт. - число ножей на одном валу, одновременно режущих мясо; $\eta=0,95$ – к.п.д. передаточного механизма. Задачи из профессиональной сферы для подготовки к экзамену (6 семестр): 1 Определите основные конструктивные размеры, мощность привода и затраты пара в шнековом развивателе производительностью 2000 кг в час. Продолжительность развивания 500с, давления греющего пара 0,4 МПа. 2 Определите необходимую поверхность охлаждения переохладителя маргариновой маргариновой эмульсии производительностью 2640 кг/ч, в которой на 1 т маргарина приходится 680 г пищевого саломаса и 70 кг кокосового масла. Температура эмульсии за гомогенизатором 36 °С, на выходе из переохладителя 18°С. При температуре 18°С в твердое состояние переходит 71% саламаса и все кокосовое масло. Температура испарения аммиака -17%. Внутренний диаметр рабочего цилиндра 101,6 мм, длина цилиндра 130мм. Рабочих циклов 3. Практические задания по разделу «Оборудование предприятий» Проведите обзор современного оборудования для приготовлению блюд молекулярной кухни. Проведите обзор основного оборудования для приготовления пищи на пару. Выделите достоинства и недостатки каждого вида оборудования. Проведите патентный поиск оборудования: - фритюрница; - вращающаяся жаровня; - льдогенератор; - тостер; - хлебопечь. Примеры практических заданий по разделу «Основы проектирования предприятий общественного питания» Задание 1 Определить число потребителей. Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		проводить для баров, кафетериев и буфетов, которые занимают отдельные помещения. Задание 2 Определить количество блюд. Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Разбивку общего количества блюд на отдельные группы и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам производят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием. Задание 3 Составить расчетное меню. Расчетное меню составляют по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий и т.д. В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых норм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное. Задание 4 Рассчитать необходимое сырье. В предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд количество сырья определяют по меню Задание 5. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода. Задание 6 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода. Задание 7 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода. Задание 8 Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода. Предусмотреть отпуск обедов на дом. <i>Примерный перечень тем курсовых работ по разделу «Организация производства и обслуживания»</i> 1. Организация обслуживания рабочих промышленных предприятий с прерывным технологическим процессом в столовой на 100 мест с диетотделением на 20 мест. 2. Организация обслуживания сотрудников учреждения в столовой на 75 мест с использованием столов-саморасчета. 3. Организация обслуживания студентов высших учебных заведений в столовой на 200 мест, реализующей комплексные обеды. 4. Организация обслуживания учащихся колледжей в столовой на 100 мест. 5. Организация обслуживания учащихся школьной столовой на 100 мест. Практические вопросы по тематике исследования 1 Общественное питание, как отрасль сервисной деятельности

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства																								
		2 Характеристика предприятия общественного питания (в соответствии с нормативной документацией) 3 Особенности организации обслуживания (по тематике исследования) 4 Характеристика меню 5 Особенности разработки меню (подбор блюд и напитков) 6 Порядок приема заказа и расчета 7 Определение количества официантов и их функции 8 Расчет, подбор, расстановка мебели (оборудования), необходимых для обслуживания 9 Расчет и подбор столовой посуды, приборов, необходимых для проведения обслуживания 10 Расчет и подбор столового белья, необходимого для проведения обслуживания 11 Схема сервировки столов 12 Технология обслуживания, этапы, их характеристика 15 Правила и технология подачи блюд и напитков по меню бизнес-ланча Пример практического задания, рассматриваемого в контрольной работе Определить общую площадь овощного цеха столовой, если под оборудованием занято 10,5 кв. м. Определить общее количество блюд, планируемых к выпуску для столовой при среднем количестве потребителей за день 500 человек. Выполните разбивку общего количества блюд по ассортиментным группам. Заполните таблицу: <table><tr><th>Наименование блюд</th><th>Количество потребителей</th><th>Коэффициент потребления блюд каждого вида</th><th>Количество блюд данного вида</th></tr><tr><td>Холодные</td><td>500</td><td>0,5</td><td></td></tr><tr><td>Первые</td><td>500</td><td>0,75</td><td></td></tr><tr><td>Вторые</td><td>500</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Сладкие</td><td>500</td><td>0,25</td><td></td></tr><tr><td>Итого</td><td></td><td>2,5</td><td></td></tr></table>	Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида	Холодные	500	0,5		Первые	500	0,75		Вторые	500	1,0		Сладкие	500	0,25		Итого		2,5	
Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида																							
Холодные	500	0,5																								
Первые	500	0,75																								
Вторые	500	1,0																								
Сладкие	500	0,25																								
Итого		2,5																								

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Проектная деятельность» включает тестирование, контрольную работу, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные работы, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета (5, 7 семестр), экзамена и защиты курсовой работы (6,8 семестр).

Методические рекомендации для подготовки к зачету:

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Обучающийся дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Обучающемуся предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если обучающийся недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если обучающийся не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену:

Экзамен является неотъемлемой частью учебного процесса и призван закрепить и упорядочить знания обучающегося, полученные на занятиях и самостоятельно.

Сдачи экзамена предшествует работа обучающегося на лекционных, практических занятиях и самостоятельная работа по изучению предмета и подготовки домашних заданий.

Подготовка к экзамену осуществляется на основании методических рекомендаций по дисциплине и списка вопросов изучаемой дисциплины, конспектов лекций, учебников и учебных пособий, научных статей, информации среды интернет.

Экзамен проводится по билетам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа экзаменатор может задать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета обучающемуся дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты экзамена объявляются обучающемуся после окончания ответа в день сдачи.

Критерии оценки:

– на оценку **«отлично»** – обучающийся должен показать высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку **«хорошо»** – обучающийся должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку **«удовлетворительно»** – обучающийся должен показать знания на уровне

воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку **«неудовлетворительно»** – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Методические рекомендации по написанию и защите курсовой работы по разделу «Оборудование предприятий»

Объем работы складывается в основном из составления расчетно-пояснительной записки (30...50 стр.) (формата А4).

Объем отдельных разделов и их содержание расчетно-пояснительной записки зависит от тематики курсовой работы. Так, например, может быть значительно расширен раздел «Технические описания и конструкторские расчеты» за счет сокращения других разделов. При выполнении научно-исследовательских работы могут вводиться такие разделы, как описание планирования и методики проведения экспериментов, обработка результатов исследования на ЭВМ, построение графических зависимостей и нахождение эмпирических формул (уравнений).

В общем случае расчетно-пояснительная записка должна содержать следующие разделы:

- Введение
- 1 Обзор литературы
- 2 Описание технологической схемы (линии)
- 3 Технологические расчеты
- 4 Правила эксплуатации оборудования
- Заключение

В процессе выполнения курсовой работы обучающийся имеет возможность получать консультации у руководителя работы. Однако, успех выполнения курсовой работы будет в значительной степени определен организованностью и самостоятельностью в работе, инициативой самого обучающегося. Курсовая работа, выполненная в полном объеме согласно заданию, подписывается обучающимся, просматривается и подписывается руководителем. Должны быть подписаны каждый чертеж и пояснительная записка.

Защита курсовой работы проводится открыто в присутствии других обучающихся и может происходить перед комиссией, состоящей из двух и более человек. В процессе защиты курсовой работы обучающийся сначала делает краткое сообщение о содержании работы, её особенностях, о принципе работы проектируемой машины, принятых методах расчета и т.д., и опроса обучающегося членами комиссии и любого лица из присутствующих в зале. Продолжительность защиты 10...15 минут, из которых 5...7 минут отводится на доклад обучающегося.

Целью защиты курсовой работы является то, что обучающийся вновь просматривает курсовую работу в целом, отмечая ее достоинства и недостатки, повторяет разделы затрагиваемых дисциплин, готовится к выступлению с сообщением, которое заставляет обучающегося учиться кратко и содержательно, без повторений при правильном построении фраз, излагать свои мысли.

Методические рекомендации по написанию и защите курсовой работы по разделу «Основы проектирования предприятий общественного питания»

Курсовой проект выполняется под руководством преподавателя, в процессе ее написания обучающийся развивает навыки к научной работе, закрепляя и одновременно расширяя знания, полученные при изучении курса «Основы проектирования предприятий общественного питания». При выполнении курсового проекта обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В процессе написания курсового проекта, обучающийся должен разобраться в теоретических вопросах избранной темы, самостоятельно проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

Показатели и критерии оценивания курсовой работы:

- на оценку **«отлично»** (5 баллов) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

- на оценку **«хорошо»** (4 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

- на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

- на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – задание преподавателя выполнено частично, в процессе защиты работы обучающийся допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

- на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – задание преподавателя выполнено частично, обучающийся не может воспроизвести и объяснить содержание, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.