

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

И. М. Титова

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов,
обучающихся в бакалавриате по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 64.024

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Титова, И. М.

Проектирование предприятий общественного питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 23 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, отражены рекомендации для выполнения контрольной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, форма обучения заочная.

Табл. 2, список лит. – 3 наименования

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 30 июня 2022 г., протокол № 12

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 30 июня 2022 г., протокол № 8

УДК 64.022

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Титова И. М., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	13
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	16
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	17

ВВЕДЕНИЕ

Проектирование предприятий общественного питания является индустрией гостеприимства. Проектирование представляет собой взаимоувязанный комплекс работ, направленный на создание или реконструкцию зданий и сооружений. Проектная документация – это система расчетов, чертежей и показателей, создающих модель будущего предприятия, обосновывающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность его строительства.

Изучаемая дисциплина направлена на рассмотрение вопросов, связанных с составлением концепции на проектирование, использование последних достижений науки и техники, лучших производственных практик.

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническое задание на проектирование предприятий, читать чертежи, вести переговоры с проектными организациями, оценивать результаты проектирования на стадии проекта, контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции предприятий питания.

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области проектирования предприятий общественного питания, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил ведения технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия и высокое качество предоставляемых услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий общественного питания различных типов и классов и нормативы расчета;

- принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом;

- основные этапы разработки проектной документации;

уметь:

- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;

- осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации;

- производить технологические расчеты;

владеть:

- навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования);

- проведения учета и анализа материальных ресурсов.

При реализации дисциплины «Проектирования предприятий общественного питания» организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», студент должен активно работать на лекционных и практических занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые и практические задания. Тестирование и решение практических задач, обучающихся проводится на практических занятиях после изучения соответствующих тем. Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Перед проведением тестирования преподаватель знакомит студентов с вопросами теста, а после проведения тестирования проводит анализ его работы. Перечень примерных тестовых и практических заданий представлен в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, к которому допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки за выполненные практические задания.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Для успешного освоения дисциплины «Проектирования предприятий общественного питания» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Проектирование предприятий общественного питания», студент должен научиться работать на лекциях, практических занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. В начале лекции необходимо уяснить цель, которую лектор ставит перед собой и студентами. Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом в области проектирования предприятий общественного питания различных типов и размеров, анализировать новую информацию и применять ее при выполнении практических заданий и сопряжения с другими знаниями профессиональной деятельности. При подаче лекционного материала необходимо обращать внимание на основные понятия, приводить примеры из производственной практики.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1– Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Кол-во часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные этапы разработки проектной документации	2	1
2	Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов. Техничко-экономическое обоснование проекта	2	1
3	Технологические расчеты	6	2
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2	1
5	Объемно-планировочные решения	2	1
Итого		14	6

При объяснении нового материала лектор приглашает студентов к дискуссии, с целью оценить степень освоения материала, поэтому студенту рекомендуется проявлять активность и отвечать на вопросы лектора. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору.

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные этапы разработки проектной документации

Ключевые вопросы темы

1. Основная нормативная документация для разработки проекта предприятия.

2. Стадии разработки и состав проекта. Типовое и индивидуальное проектирование.

Ключевые понятия: нормативная документация, функциональные помещения, согласование проектной документации, разработка концепции

Литература: [1, с. 9–11; 2, с. 6–8; 3, с. 5–12]

Методические рекомендации

Студент должен понимать цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление студентов с возможными рисками освоения дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.

При изучении данной темы необходимо обратить особое внимание на соблюдение требований нормативной документации по размещению в производственных зданиях и строительства новых предприятий общественного питания.

Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в условиях современных рыночных отношений. Нормативная документация на основе, которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.

При изучении второго вопроса необходимо объяснить обучающимся важность этапности процедур проектирования предприятий. Стадии разработки и состав проекта. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства.

Вопросы для самоконтроля

1. На основании каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение предприятий?

2. Что представляет собой проектная документация?

3. Каковы отличительные особенности типового и индивидуального проектирования?

4. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции?

5. Во сколько стадий осуществляется проектирование предприятий?
6. Из каких документов состоит проект?

Тема 2. Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов. Техничко-экономическое обоснование проекта

Ключевые вопросы темы

1. Размещение предприятий по социально-демографическим принципам.
2. Размещение предприятий по культурно-административным принципам.
3. Экономические параметры проекта.

Ключевые понятия: административные помещения, предприятия питания при учебных и лечебных учреждениях, экономическая эффективность

Литература: [1, с. 15–18; 2, с. 8–10; 3, с. 23–30]

Методические рекомендации

При освоении первой и второй тем курса необходимо уделить внимание изучению особенностей размещения с учетом демографических аспектов, транспортных потоков, социальных учреждений. Рекомендации по размещению общедоступных предприятий общественного питания, сетей общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при вокзалах и аэропортах, при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах, детских лагерях и др.

Рассмотрение третьего вопроса темы важно донести до студентов значимость экономических параметров при определении эффективности и прибыльности проекторочных решений. Проектирование заготовочных предприятий общественного питания. Техничко-экономическое обоснование проекта. Оценка инвестиционной привлекательности проектирования.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие показатели относятся к показателям экономической эффективности проекторочных решений?
2. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
3. Как определить потребность в количестве мест на предприятии общественного питания при учебных заведениях?
4. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях?

Тема 3. Технологические расчеты

Ключевые вопросы темы

1. Расчет производственной программы.
2. Расчет технологического оборудования (механического, холодильного, теплового и нейтрального).
3. Расчет численности работников.
4. Расчет площади цехов, производственных и торговых помещений.

Ключевые понятия: организация цеховой структуры предприятия, организация без цеховой структуры предприятия, заготовочный цех, предприятие с полным циклом производства

Литература: [2, с. 157–190, 191–225; 3, с. 78–90, 91–123]

Методические рекомендации

При изучении первой темы необходимо дать понятия концепции предприятия, положения на рынке и конкурентной среды, на основе которой обучающийся может прогнозировать ассортимент продукции и услуг проектируемого предприятия. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Режим работы заготовочных цехов. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для доготовочных предприятий и работающих на сырье.

Вторая тема посвящена вопросам обоснования выбора оборудования в зависимости от типа предприятия и предполагаемого ассортимента. Важным является изучение современных аппаратурных решений для проведения технологических операций и осуществления контроля качества и безопасности. Расчёт площадей для приёма и хранения продуктов по нормативным данным по нагрузке на 1 м² грузовой площади пола, по площади занимаемой оборудованием. Технологический расчёт и подбор механического, холодильного и теплового оборудования, механизированных поточных линий, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий.

При изучении третьей темы формируются навыки обоснования распределения трудовых ресурсов, что очень важно в такой человекозависимой отрасли, как индустрия питания. Расчёт численности работников.

Изучение четвертой темы является итоговым блоком для всей дисциплины. При правильном подходе и хорошем уровне усвоения материала обучающиеся могут обобщить полученные знания и навыки для создания комплексного решения по проектированию заданного предприятия. Расчёт производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Вопросы для самоконтроля

1. Что является производственной программой заготовочного предприятия?
2. Что является производственной программой кафе/ресторана?
3. Как производится расчет производственной программы столовой?
4. Какими методами можно рассчитывать площади складских помещений?
5. При каких технологических расчетах используются графики реализации блюд?
6. Какими способами можно рассчитывать численность производственных работников?
7. По каким параметрам рассчитывают полезный объем холодильного шкафа?
8. Какое оборудование называют нейтральным?
9. По каким параметрам определяют компоновочные площади производственных цехов?

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

Ключевые вопросы темы

1. Технологические требования к проектированию производственных помещений.
2. Взаимосвязь помещений и планировка цехов

Ключевые понятия: планировочное решение, автоматизация технологического процесса, торговые помещения, служебные и бытовые помещения

Литература: [1, с. 68–80, 30–44; 2, с. 48–50; 3, с. 107–168]

Методические рекомендации

Первый вопрос темы важен с точки зрения расстановки приоритетов при размещении технологического оборудования. Обучающиеся должны усвоить необходимость одновременного применения требований по технике безопасности и эффективного использования оборудования в процессе производства. Технологические требования к проектированию помещений для приёма и хранения продуктов, состав помещений, оборудование. Планировочные решения заготовочных предприятий для приёма, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий. Технологические требования к проектированию производственных помещений. Состав помещений. Оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий.

Второй вопрос темы позволяет обучающимся изучить особенности организации поточности производства, эффективного использования пространства при соблюдении санитарно-гигиенических мер. Схема взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Планировки отдельных цехов и помещений. Технологические требования к проектированию помещений для потребителей. Состав помещений. Оборудование помещений для потребителей. Планировка раздаточных линий. Технологические требования к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Технологические требования к проектированию подсобных помещений.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие требования имеются к размещению складских помещений в плане здания?
2. Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания?
3. Что определяет монтажная привязка оборудования?
4. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?

Тема 5. Объемно-планировочные решения

Ключевой вопрос темы

1. Принципы принятия решений по объемно-планировочным работам.

Ключевые понятия: поэтажный план, центральная и фронтальная архитектурно-планировочная схема, размещение в зданиях особого назначения

Литература: [1, с. 81–83; 2, с. 52–57; 3, с. 176–180]

Методические рекомендации

При изучении данной темы важно понимание вопросов согласованности и взаимоувязанности всех помещений проектируемого предприятия. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания различных типов. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.

Вопросы для самоконтроля

1. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
2. Какова цель планировки здания?

3. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях?

4. Требования к размещению предприятий питания при гостиницах?

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания студенты заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал самостоятельно в виде выполнения контрольной работы.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на три вопроса. Варианты вопросов определяется по таблице 2.1 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Перечень вопросов для выполнения контрольной работы представлен в приложении Б.

Таблица 2.1 – Номер варианта и номера вопросов контрольной работы

Номер варианта (последняя цифра зачетной книжки)	Номер варианта (предпоследняя цифра зачетной книжки)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1,44, 30	11,54, 49	29,15, 9	45,31, 24	59,46, 37	71,1, 48	81,11, 57	32,19, 7	38,25, 12	43,27, 15
2	20,6, 40	2,45, 31	12,55, 50	30,16, 10	46,32, 25	60,47, 38	72,2, 49	82,12, 1	33,20, 8	39,26, 13
3	37,23, 1	21,7, 41	3,46, 32	13,56, 51	31,17, 11	47,33, 26	61,48, 39	73,3, 50	83,13, 2	34,21, 9
4	52,38, 17	38,24, 2	22,8, 42	4,47, 33	14,57, 52	32,18, 12	48,34, 27	62,49, 40	74,4, 51	84,14, 3
5	65,39, 31	53,40, 18	39,25, 3	23,9, 43	5,48, 34	15,1, 53	33,19, 13	49,35, 28	63,50, 41	75,5, 52
6	76,52, 43	66,53, 32	54,41, 19	40,26, 4	24,10, 44	6,49, 35	16,2, 54	34,20, 14	50,36, 29	64,51, 42
7	28,6, 53	77,7, 44	67,54, 33	55,42, 20	41,27, 5	25,11, 45	7,50, 36	17,3, 55	35,21, 15	51,37, 30
8	35,15, 4	29,16, 54	78,8, 45	68,55, 34	56,43, 21	42,28, 6	26,12, 46	8,51, 37	18,4, 56	36,22, 16
9	40,22, 10	36,23, 5	30,17, 55	79,9, 46	69,56, 35	57,44, 22	43,29, 7	27,13, 47	9,52, 38	19,5, 57
0	42,28, 14	41,29, 11	37,24, 6	31,18, 56	80,10, 47	70,57, 36	58,45, 23	44,30, 8	28,14, 48	10,53, 39

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа.

При ответе на вопросы студент может использовать не только учебную литературу, но и нормативные документы и статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в работе источники информации. В конце приводится список использованных источников.

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном варианте. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу справа.

Структура контрольной работы:

- титульный лист (приложение Б)
- содержание
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа)

список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100–2018.

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 15 листов А4.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам:

- текст должен быть отпечатан на компьютере;
- основной текст подразделяется на озаглавленные части в соответствии с содержанием работы. Заглавия не подчеркиваются, в конце заголовка точка не ставится, переносы допускаются;
- страницы текста пронумерованы арабскими цифрами в правом верхнем углу без точек. Титульный лист считается первым и не нумеруется;
- на каждой странице оставлены поля для замечаний рецензента;
- список использованных источников оформляются по соответствующим требованиям.

Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Студент, получивший контрольную работу с

оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова [Электронный ресурс]. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

2. Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Коротков; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» [Электронный ресурс]. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 161 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

3. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина; под ред. Т. Т. Никуленковой. – Москва: Колос, 2000. – 216 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа № _____

по дисциплине
«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Калининград - 20__

**Вопросы контрольной работы
для студентов заочной формы обучения**

1. Основные требования к проектированию предприятий общественного питания.
2. Стадии проектирования. Преимущество типовых проектов.
3. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Привести пример обоснования развития сети питания по месту жительства.
4. Основные нормативы и расчет вместимости предприятий общественного питания общедоступной сети.
5. Принципы размещения и обоснования выбора типа проектируемого предприятия общественного питания.
6. Принципы и факторы, определяющие порядок составления дневной производственной программы проектируемого предприятия.
7. Строительные нормы и правила (СНиП), их содержание и значение для проектирования предприятий общественного питания.
8. Содержание и последовательность выполнения технологических расчётов заготовочного предприятия.
9. Исходные данные для разработки ТЭО, содержание ТЭО.
10. Обоснование вместимости и типа проектируемого предприятия.
11. Методы расчета сырья и применение их при проектировании предприятий общественного питания различного типа.
12. Порядок составления планово-расчетного меню и его значение в проектировании.
13. Состав помещений заготовочных предприятий общественного питания, их функциональная взаимосвязь.
14. Состав группы производственных цехов, предприятий с полным технологическим циклом, схема связи между ними и общие требования к их проектированию.
15. Общие принципы компоновки помещений и размещения оборудования в производственных цехах.
16. Характеристика меню, методика его разработки для разных типов предприятий питания.
17. Основные направления реконструкции действующих предприятий, сущность, значение, экономическая эффективность реконструкции.
18. Последовательность разработки, согласования и утверждения проектно-технической документации проектной организации.

19. Характеристика технического проекта, рабочих чертежей.
20. Основные требования к размещению оборудования в производственных, торговых помещениях предприятий общественного питания.
21. Пути сокращения времени обслуживания потребителей в общественном питании, решение этих вопросов в проекте предприятия.
22. ВНТП-04-86: содержание и значение для проектирования.
23. Виды раздач, их характеристика и назначение.
24. Генеральный план размещения предприятия общественного питания. Требования к его выполнению. Привести схему генплана.
25. Механизированные линии раздач, назначение, производительность. Расчёт и подбор, применение.
26. Методы расчёта пропускной способности торговых залов, пути увеличения пропускной способности зала.
27. Требования к размещению и компоновке кондитерских цехов на предприятиях общественного питания.
28. Моечные отделения. Особенности их размещения и компоновки. Пути механизации трудоемких процессов.
29. Порядок расчета и подбора механического и подъемно-транспортного оборудования.
30. Порядок расчета, подбор оборудования для варки продукции (бульоны, соусы, сладкие блюда).
31. Методики расчета численности работников производства, графики выхода на работу.
32. Методика расчета сырья по физиологическим нормам потребления продуктов. Привести пример.
33. Методика расчета сырья по меню расчетного дня. Привести пример.
34. Методика расчета производственной программы заготовочного цеха. Привести пример.
35. Методика расчета производственной программы кондитерского цеха. Привести пример.
36. Методика расчета и подбор механического оборудования мясо-рыбного цеха. Привести пример.
37. Методика расчета рабочей силы заготовочного цеха. Привести пример.
38. Методика расчета рабочей силы горячего цеха. Привести пример.
39. Методика расчета и подбор объема котлов для приготовления гарниров, вторых блюд. Привести пример.
40. Методика расчета и подбор машины для мытья столовой посуды и приборов.

41. Расчет и подбор, размещение механизированных линий раздач.
42. Методики определения площади производственных помещений.
43. Порядок расчета и подбор плит.
44. Общие принципы размещения предприятий общественного питания.
45. Порядок расчета складских помещений, подбор складского оборудования. Привести пример.
46. Основные требования к расстановке рабочих мест на плане цехов.
47. Принципы размещения помещений на плане. Привести планировочное решение столовой с экспликацией помещений.
48. Особенности компоновки горячего цеха на плане предприятия.
49. Расчет и подбор специализированного оборудования горячих цехов.
50. Особенности проектирования холодных цехов на предприятиях общественного питания. Привести схему размещения холодного цеха предприятия с указанием недостатков проекта.
51. Методика расчета холодильного оборудования в производственных помещениях.
52. Методика расчета пекарного шкафа.
53. Принципы установки секционно-модулированного оборудования.
54. Требования, предъявляемые к проектированию экспедиции в заготовочных предприятиях.
55. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарных цехов.
56. Требования, предъявляемые к планировочному решению кондитерских цехов.
57. Рассчитать и подобрать механическое оборудование для овощного цеха столовой, перерабатывающего 800 кг картофеля в смену (80 % его нарезается).
58. Рассчитать и подобрать механическое оборудование (мясорубку) для мясорыбного цеха ресторана, перерабатывающего 250 кг говядины за день (в меню котлеты из котлетной массы).
59. Рассчитать рабочую силу, немеханическое оборудование для мясорыбного цеха столовой, перерабатывающей 250 кг мяса и 200 кг рыбы в сутки (работа в две смены при промпредприятии).
60. Определить объем котла для приготовления каши гречневой рассыпчатой (250 порций) и капусты тушеной (250 порций) в студенческой столовой.
61. Рассчитать и подобрать котлы и жарочную поверхность плиты для приготовления 400 порций рассольника, 250 порций супа молочного с овощами в столовой при промпредприятии.

62. Рассчитать и подобрать котлы для варки костного бульона для 850 порций щей (выход 250 г) и соуса томатного для 1240 порций вторых блюд (выход 50 г) в заводской столовой.

63. Рассчитать площадь охлаждаемой камеры предприятия для хранения 700 кг мяса говядины четвертинами, 250 кг свинины полутушами, 200 кг печени.

64. Рассчитать и подобрать оборудование, площадь молочно-жировой камеры для хранения 120 кг молока, 30 кг жира, 50 кг сыра, 100 кг масла сливочного.

65. Рассчитать площадь холодильной камеры для хранения 1200 кг мяса, (50 % – говядины, 30 % – свинины, 20 % – баранины).

66. Рассчитать площадь здания проектируемого кафе на 70 мест.

67. Рассчитать раздаточную линию и количество раздатчиков для столовой при промпредприятии, реализующей 300 блюд в час (максимум).

68. Рассчитать и принять шкаф для выпекания кондитерских изделий (ватрушка с повидлом 280 шт., пирожки слоеные с мясом 350 шт.).

69. Рассчитать и подобрать хлеборезательную машину для нарезки 250 кг хлеба в час.

70. Рассчитать и подобрать плиту для приготовления следующих блюд: бифштексы – 175 порции, пюре картофельное – 350 порций, суп-пюре из моркови – 50 порций в студенческой столовой.

71. Рассчитать потребность в дежах тестомесильной машины, если в смену вырабатывается: языков слоеных – 400 шт., ватрушек со сметаной – 800 шт., пирожков с мясом – 300 шт.

72. Рассчитать рабочую силу и немеханическое оборудование для рыбного цеха ресторана, перерабатывающего 150 кг рыбы в смену.

73. Рассчитать потребность в механическом оборудовании для производства в мясном цехе: бифштексов н/р – 250 порций, тефтелей – 500 порций, гуляш – 150 порций, антрекотов – 100 порций.

74. Рассчитать площадь пода печи, если выпекается: слоек с повидлом – 500 шт., ватрушек с творогом – 300 шт., колец заварных – 700 шт., бисквита – 300 кг в смену.

75. Рассчитать фритюрницу для жарки во фритюре 100 порций картофеля в день (с выходом 100 г).

76. Рассчитать мощность посудомоечной машины, обслуживающей в час «пик» 250 чел., а за день 2500 чел. в студенческой столовой.

77. Определить потребность в таре кондитерского цеха, вырабатывающего 3 тыс. булочек для школьных завтраков.

78. Рассчитать объем и подобрать котлы для варки 70 порций макарон отварных, 90 порций картофельного пюре в школьной столовой.

79. Рассчитать и подобрать механическое оборудование для просеивания в смену: муки – 1,5 т, сахара – 800 кг, соли – 300 кг'.

80. Рассчитать и подобрать оборудование для протираания в смену: картофеля – 150 порций, творога – 200 порций сырников (в ресторане).

81. Произвести расчет обеспеченности питанием населения по месту Вашего жительства (расчет количества мест на перспективу).

82. Рассчитать, необходимое количество функциональных емкостей, стеллажей передвижных для приготовления и реализации 450 порций поджарки, 170 порций гуляша.

83. Произвести расчет моечных ванн для промывания 50 кг зелени, хранения 80 кг очищенного картофеля.

84. Определить численность производственных работников горячего цеха студенческой столовой для приготовления комплекса на 500 чел. (борщ, котлета, картофельное пюре, чай).

Локальный электронный методический материал

Инна Марковна Титова

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 1,9. Печ. л. 1,4

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1