

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы проектирования предприятий питания

: 38.03.02

: 4, : 7

		7
1	()	3
2		108
3	, .	62
4	, .	18
5	, .	36
6	, .	0
7	, .	12
8	, .	2
9	, .	6
10	, .	46
11	(, ,)	
12		

(): 38.03.02

7 12.01.2016 ., : 09.02.2016 .

: 1,

(): 38.03.02

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

. . .

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; в части следующих результатов обучения:	
1.	;
5.	
Компетенция ФГОС: ПК.15 умением проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании; в части следующих результатов обучения:	
3.	,
Компетенция ФГОС: ПК.18 владение навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов; в части следующих результатов обучения:	
2.	

2.

2.1

	(
	,	
	,	
)	

.6. 1	
	;
1. требования к качеству услуг, предоставляемых проектными организациями с учетом достижений научно-технического прогресса в общественном питании (индустриализации, внедрения инновационных технологий, механизации и автоматизации производства кулинарной продукции и процессов обслуживания, применение прогрессивных методов и форм организации труда)	;
2. нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса	;
3. правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи	;
4. ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания	;
5. знать основные правила и требования при подготовке проекта, выполненного проектной организацией: наличие всех групп помещений предприятия общественного питания (складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и пр.) и соответствие их площадей мощности, типа и специализации проектируемого предприятия, отраженных в экспликации проекта, а также соблюдение норм привязки принятого необходимого технологического и торгового оборудования с указанием его основных параметров, приведенных в спецификации проекта	;
6. осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности	;
7. составлять техническое задание проектным организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции	;
.6. 5	
8. в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия, работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;	;

9.знать программное обеспечение объемного изображения производственных цехов (трехмерное изображение 3D)	;
10.составлять акт экспертизы проекта и поставленного фирмой оборудования	;
.15. 3	
11.осуществлять контроль за качеством предоставленного проектной организацией проекта путем проведения экспертизы и последующего составления акта экспертизы проекта	;
12.порядок заключения договоров с проектными организациями при наличии лицензии на технологическое проектирование	;
13.оценивать результаты проектирования на всех этапах разработки проекта в виде экспертизы	;
14.в оценке результатов проектирования в ходе его выполнения и вносить рекомендации по устранению выявленных недостатков и замечаний (в виде акта экспертизы)	;
.18. 2	
15.в расстановке технологического и торгового оборудования в складских, производственных, помещениях для потребителей и т.д.	;
16.использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта	;
17.применять теоретические знания и практические навыки при монтаже технологического оборудования и соблюдать правила его монтажной привязки при расстановке	;
18.участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР	;
19.правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания	;
20.проверять правильность подготовки технологического процесса с точки зрения его прогрессивности (внедрение общественных форм разделения труда в отрасли, уровня механизации и автоматизации производственных и торговых процессов, наличие инновационных технологий производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей, передовых методов и форм организации труда; составлять на этой основе акт экспертизы и предъявлять его исполнителю для его дальнейшей реализации или устранения выявленных недостатков	;
21.правила и содержание договоров на проектирование предприятий питания	;
22.правила делового протокола и этикета при ведении переговоров при заключении договоров-контрактов на проектирование предприятия питания и поставку торгово-технологического оборудования	;
23.вести переговоры по заключению договоров и осуществлять контроль за своевременное качественное выполнение условий проектными организациями и оптовыми фирмами по поставке оборудования	;
24.в составлении договоров на проектирование предприятия и закуп оборудования	;

3.

3.1

	,	.	
: 7			
:	,	.	.

1.	-	0	4	1, 2, 4
:				
2.	(0	4	19, 5, 7
:				
3.	-	0	6	12, 17, 6
:				
4.	-	0	4	12, 13, 21, 22, 23, 5, 9

3.2

	,			
: 7				
:				
1.	2	6	20	,
2-				

6.	0	2	10, 14, 2, 20, 24, 5	
7.	0	4	10, 14, 2, 20, 24, 5	(6) 4, 5 6,

10.	2	4	11, 13, 15, 18, 2, 20, 3, 5	<p>(),</p> <p>(),</p> <p>1:100</p>
11.	2	2	15, 16, 18, 2, 20, 3, 5	<p>1:50</p>

12.	2	2	15, 16, 18, 2, 20, 3, 5	(7). 1:50
13.	2	2	15, 16, 18, 2, 20, 5, 8	() 1:50

4.

: 7				
1		13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 5	18	2

1-2

17-18

3 :

]:

, [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235186. -

[]:

260501

260800

]/ . . . ; [2013]. - :

http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179259. -

/ . . . - ; [. . .]. - , 2016.

- 19, [1] .: .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2		1, 11, 13, 16, 18, 19, 2, 20, 23, 24, 3, 4, 5, 6, 7	18	2
---	--	--	----	---

260501.65 "

260800.62 "

], 2012. - 52, [1] .: .. - :

http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178431

[]:

260501

260800

]/ . . . ; [2013]. - :

http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179259. -

/ . . . - ; [. . .]. - , 2016. - 19, [1] .: .. - :

http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

3		1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	10	2
---	--	--	----	---

1 2 :

]:

, [2017]. -

: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235186. -

[]:

260501

260800

]/ . . . ; [2013]. - :

http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179259. -

.6	1. ;	+	+
	5.	+	+
.15	3. ,	+	+
.18	2.	+	+

1

7.

1. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ Т.В. Шленская [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 286 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40885.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник [для бакалавров] / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - Санкт-Петербург, 2012. - 288 с. : ил., табл.
1. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 304 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24076.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум/ А.Т. Васюкова— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60495.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Выпускная квалификационная работа бакалавра : учебное пособие для бакалавров по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / [С. И. Главчева и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2016. - 145, [1] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000226653
4. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : [учебник для вузов] / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой. - М., 2007. - 246, [1] с. : табл., ил.
5. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / С. И. Главчева, С. М. Хасанова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2008]. - Режим доступа: <http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=111&curs=823&title=896>. - Загл. с экрана.
1. Клен [Электронный ресурс] : профессиональное оборудование для ресторанов, кафе, баров и столовых. - 1993-2017. - Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru>. - Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

3. Атланта-Сервис [Электронный ресурс] : генеральный поставщик индустрии питания. - 2004-2017. - Режим доступа: <http://atlanta-service.ru/>. - Загл. с экрана.
4. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
5. НовоСухаревка [Электронный ресурс] : поставщик оборудования для ресторанов, кафе и столовых. - ИМ Lab, 2012-2017. - Режим доступа: <http://suharevka.ru/>. - Загл. с экрана.
6. Завод торгового оборудования [Электронный ресурс]. - Новосибирск. - Режим доступа: <http://zto.ru/>. - Загл. с экрана.
7. Русский проект [Электронный ресурс] : комплексное оснащение предприятий торговли и общепита. - 1990—2017. - Режим доступа: <http://www.rp.ru/>. - Загл. с экрана.
8. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
9. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: [http://restoranoff.ru.](http://restoranoff.ru/) - Загл. с экрана.
10. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>
11. :

8.

8.1

1. Главчева С. И. Основы проектирования предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235186. - Загл. с экрана.
2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042
3. Проектирование предприятий общественного питания : методические указания к практическим занятиям для специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" и направления подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" очной и заочной форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: С. И. Главчева, А. Н. Сапожников]. - Новосибирск, 2012. - 52, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178431
4. Сапожников А. Н. Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФМА и ЗФ по специальности 260501 Технология продуктов общественного питания и направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / А. Н. Сапожников, С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179259. - Загл. с экрана.

8.2

- 1 Office
- 2 Autodesc AutoCAD
- 3 Visio

9. -

1	(-) , ,	

1	(Internet)	Microsoft Visio AutoCAD

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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектирования предприятий питания

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии
питания

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (РГЗ)	Промежуточная аттестация (зачет)
ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций	з1. знать общие принципы планирования и размещения мощностей и оборудования; методы планирования и организации рабочего процесса	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания Общие положения организации проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. САПР. Нормативно-техническая документация Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания. Нормативы расчета потребности в предприятиях. ТЭО. Проектирование и обоснование типа и класса предприятия (по месту работы, учебы, жительства и отдыха). ТЭО заготовочных предприятий Разработка графики работы горячего цеха Разработка проекта овощного цеха Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет и подбор теплового оборудования (варочного) Расчет складских групп помещений Расчет численности работников горячего цеха Технологические расчеты: составление производственной программы, расчет основных производственных цехов, складских, вспомогательных, административно-бытовых и технических помещений. Расчет численности работ. Определение общей площади проектируемого предприятия	РГЗ, вопросы	Зачет, вопросы 13–44
ОПК.6	у5. уметь организовать техническую подготовку производства	Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация Разработка проекта	РГЗ, вопросы	Зачет, вопросы 1–44

		овощного цеха Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет складских групп помещений Расчет численности работников горячего цеха		
ПК.15 умение проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании	у3. уметь выявлять риск, проводить оценку его вероятности и масштабов последствий при реализации инвестиционных и финансовых решений	Компоновка предприятий общественного питания Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания в целом, проектирование отдельных подразделений предприятия, монтажная привязка технологического, холодильного и торгового оборудования, его спецификация Расчет и подбор жарочного и специального теплового оборудования Расчет и подбор механического оборудования для различных цехов Расчет и подбор немеханического оборудования и площади цеха Расчет складских групп помещений Расчет численности работников горячего цеха Технологические расчеты: составление производственной программы, расчет основных производственных цехов, складских, вспомогательных, административно-бытовых и технических помещений. Расчет численности работ. Определение общей площади проектируемого предприятия	РГЗ, вопросы	Зачет, вопросы 13–44
ПК.18 владение навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов	у2. уметь обосновывать и оценивать эффективность инвестиций в создание и развитие бизнеса	Компоновка горячего цеха Компоновка мясо-рыбного цеха Компоновка предприятий общественного питания Основные принципы формирования и размещения сети предприятий питания. Нормативы расчета потребности в предприятиях. ТЭО. Проектирование и обоснование типа и класса предприятия (по месту работы, учебы, жительства и отдыха). ТЭО заготовочных предприятий Разработка проекта овощного цеха Технологические расчеты: составление производственной программы, расчет основных производственных цехов, складских, вспомогательных, административно-бытовых и технических помещений. Расчет численности работ. Определение общей площади проектируемого предприятия	РГЗ, вопросы	Зачет, вопросы 1-44

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 7 семестре – в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.6, ПК.15, ПК.18.

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

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего

контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 7 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (РГЗ). Требования к выполнению РГЗ, состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ.

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

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.6, ПК.15, ПК.18, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

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

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

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

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

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт зачета

по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания», 7 семестр

1. Методика оценки

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

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет №1

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов
2. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
3. Рассчитать и подобрать ванну моечную для промывания 120 кг кур пищевых после потрошения.

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

Билеты для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

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

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 2

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

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

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 3

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

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

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 4

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Разработка производственной программы предприятия.
2. Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
3. Рассчитать и подобрать холодильное оборудование по замораживанию 120 кг вареников.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 5

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
2. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
3. Рассчитать и подобрать сковороду электрическую для тушения 300 порций капусты тушеной. Выход 1 порций 250 г.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 6

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.
2. Методика расчета пекарских шкафов.
3. Рассчитать и подобрать ванну моечную производственную для промывания судака 120 кг после его очистки и потрошения.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 7

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Технико-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
2. Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
3. Рассчитать количество овощных блюд для общедоступной столовой на 100 мест. Подобрать их ассортимент и определить количество блюд по наименованиям.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 8

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование
2. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
- 3.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 9

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
2. Методика расчета объема котлов для варки не набухающих продуктов.
3. Рассчитать и подобрать тестораскаточную машину для подготовки теста слоеного 120 кг и песочного 80 кг.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 10

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы
2. Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
3. Рассчитать количество работников холодного цеха школьной столовой, если: -
 - салат витаминный – 180 порций;
 - салат из белокачанной капусты – 120 порций;
 - компот из свежих фруктов – 220 порций;
 - напиток клюквенный – 180 порций.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 11

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
2. Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
3. Рассчитать полезную и общую площадь моечной столовой посуды, если в ней установлена посудомоечная машина производительностью 750 тарелок/час. Остальное оборудование подобрать согласно требований СанПиНа.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 12

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
2. Методика расчета механизированных поточных линий для овощного цеха.

3. Рассчитать и подобрать котел для варки макаронных изделий 28 кг.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 13

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
2. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
3. Рассчитать и подобрать фритюрницу, если в максимальный час загрузки необходимо приготовить 200 порций картофеля во фритюре. Выход одной порции 250 г.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 14

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
2. Методика расчета котла для тушения и припускания.
3. Рассчитать полезную и общую площадь одного из 3-х отделений обработки яиц: помещения получения яичной смеси.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 15

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

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

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 16

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры для пищевых

отходов.

2. Методика расчета и подбора оборотной тары и инвентаря для кондитерского цеха (лотки, противни, формы).

3. Рассчитать и подобрать электросковороду для жарки в максимальный час 400 порций биточков из говядины.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 17

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.

2. Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.

3. Составить график загрузки котла КПЭ-60, если цех работает с 8 часов до 20 часов. В котле необходимо приготовить костный бульон, борщ к 11 часам, компот к 14 часам. Рассчитать коэффициент использования котла.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 18

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию моечной кухонной посуды. Оборудование, его размещение.

2. Методика расчета численности работников заготовочных цехов.

3. Рассчитать и подобрать ванну моечную для промывания 120 кг кур пищевых после потрошения.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 19

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.

2. Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.

3. Рассчитать и подобрать посуду наплитную для варки киселя 80 порций в максимальный час.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 20

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
2. Методика расчета производственных столов.
3. Рассчитать число мест в предприятиях общественного питания для завода с числом работающих 4800 человек. Указать типы предприятий с числом мест в т.ч. и рабочих мест в магазине кулинарии

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 21

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
2. Методика расчета производственных моечных ванн.
3. Рассчитать и подобрать электросковороду для жарки в максимальный час 300 порций котлет из свинины.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 22

к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Требования, предъявляемые к проектированию обеденных залов. Оборудование, его расстановка.
2. Методика расчета механического оборудования для кондитерских цехов (взбивальные, тестомесильные, тестораскаточные машины)
3. Составить график загрузки котла КПЭ-100, если цех работает с 8 часов до 20 часов. В котле необходимо приготовить костный бульон, щи к 11 часам, компот к 14 часам. Рассчитать коэффициент использования котла.

2. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает принципиальные ошибки, оценка составляет *0–9 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает непринципиальные ошибки, например, вычислительные, оценка составляет *10–13 баллов*.
- Ответ на билет для зачета билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при решении задачи, оценка составляет *14–18 баллов*.

- Ответ на билет для зачета билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода решения задачи, оценка составляет *17–20 баллов*.

3. Шкала оценки

Распределение баллов за зачет представлено в таблице 1.

Таблица 1

Состав экзамена	Оценка в баллах	
	минимальная	максимальная
Вопрос 1	3	5
Вопрос 2	3	5
Практическая задача	4	10
ИТОГО	10	20

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

При передаче зачета или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 10 баллов.

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

Таблица 2

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

4. Теоретические вопросы к зачету по дисциплине «Основы проектирования предприятий питания»

1. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Понятие о нормативной, технической документации.

2. Составление графика почасовой реализации блюд в проектируемом предприятии общественного питания.
3. Функциональные структуры предприятия общественного питания. Классификация предприятий, состав групп помещений в зависимости от характера (способа) производства.
4. Разработка производственной программы предприятия.
5. Основные нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.
6. Методика расчета объема варочной аппаратуры для приготовления бульонов.
7. Техничко-экономическое обоснование проекта при новом строительстве и реконструкции предприятия общественного питания.
8. Методика расчета объема котлов для варки супов, соусов и напитков.
9. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.
10. Методика расчета объема котлов для варки ненабухающих продуктов.
11. Проектирование и принципы размещения предприятия общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
12. Методика расчета объема котлов для набухающих продуктов.
13. Проектирование складских помещений. Оборудование и его расстановка.
14. Методика расчета жарочной поверхности для жарочного оборудования (плиты, электросковороды).
15. Требования, предъявляемые к проектированию мясо-рыбного цеха. Расстановка оборудования.
16. Методика расчета оборудования для выпекания изделий.
17. Требования, предъявляемые к проектированию овощного цеха. Расстановка оборудования.
18. Методика расчета численности заготовочных цехов.
19. Требования, предъявляемые к проектированию горячего цеха, расстановка оборудования.
20. Методика расчета производственных столов.
21. Требования, предъявляемые к проектированию холодного цеха, оборудование и его расстановка.
22. Методика расчета производственных моечных ванн.
23. Требования, предъявляемые к проектированию доготовочного цеха, оборудование и его расстановка.
24. Методика расчета холодильного оборудования для заготовочных и доготовочных цехов.
25. Требования, предъявляемые к проектированию кондитерских цехов, состав помещений, оборудование и его расстановка.
26. Методика расчета оборудования для жарки во фритюре и основным способом.
27. Требования, предъявляемые к проектированию мучного цеха специализированных предприятий. Состав помещений, оборудование, оборудование и их расстановка.
28. Методика расчета пекарских шкафов.
29. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарного цеха. Состав помещений, используемое оборудование.
30. Методика расчета полезной и общей площади цехов предприятия общественного питания.
31. Требования, предъявляемые к проектированию вестибюльной группы

32. Методика расчета механического оборудования для измельчения мяса.
33. Требования, предъявляемые к проектированию буфетов и помещений для резки хлеба. Оборудование и его расстановка.
34. Методика расчета механизированных поточных линий для овощного цеха.
35. Требования, предъявляемые к проектированию моечных столовой посуды и сервизной. Оборудование, его расстановка.
36. Методика расчета котла для тушения и припускания.
37. Требования, предъявляемые к проектированию охлаждаемой камеры пищевых отходов.
38. Методика расчета и подбора оборотной тары и инвентаря для кондитерского цеха (лотки, противни, формы).
39. Требования, предъявляемые к проектированию моечных кухонной посуды. Оборудование, его размещение.
40. Методика расчета численности обслуживающего персонала: раздатчиков, официантов.
41. Требования, предъявляемые к проектированию служебных, бытовых и технических помещений. Состав помещений.
42. Методика расчета раздаточных линий, подбор оборудования.
43. Требования, предъявляемые к проектированию обеденных залов. Оборудование, его расстановка.
44. Методика расчета механического оборудования для кондитерских цехов (взбивальные, тестомесильные, тестораскаточные машины)

Паспорт расчетно-графического задания

по дисциплине «Кухня народов мира», 6 семестр

1. Методика оценки

В рамках расчетно-графического задания по дисциплине студенты должны приобрести практические навыки в области организации индустриальных технологий.

При выполнении расчетно-графического задания студенты должны оснастить заготовочное предприятие общественного питания технологическим оборудованием в соответствии с нормами оснащения, рассчитать численность производственного персонала и определить их квалификационный состав.

Обязательные структурные части и объем РГЗ:

Работа состоит из введения и основных разделов и выводов.

Во введении кратко излагаются значение и актуальность темы, ставятся цели и задачи. Объем введения – 1 страница.

В первом разделе раскрываются исторические, географические, климатические, религиозные и другие факторы, оказавшие влияние на характер национальной кухни.

Во втором разделе дают характеристику ассортимента основных видов сырья и пищевых продуктов. Здесь же описывают характерные для данной кухни приемы первичной и способы тепловой обработки продуктов при приготовлении блюд национальной кухни.

Третий раздел содержит характеристику традиционных национальных блюд. В четвертом разделе разрабатывают ТТК на различные национальные блюда. Приводят список использованных источников по ГОСТ Р 7.0.5-2008.

Написание и оформление РГЗ:

Работа выполняется на листах формата А4 объемом 15-20 страниц компьютерного текста. ТТК оформляется на отдельном листе в соответствии с установленной формой по ГОСТ Р 53105–2008.

Подготовка к защите и защита

Работу брошюруют, подписывают, представляют преподавателю и защищают в установленные сроки (16–18 недели).

Оцениваемые позиции:

- соответствие содержания работы теме задания;
- новизна и актуальность информации;
- соблюдение оформления;
- грамотность изложения материала и уровень владения им студента;
- точность ответов на вопросы.

2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части РГЗ, имеются значительные ошибки в расчетах, в результате которых неправильно подобрано

оборудование, оформление работы не соответствует требованиям, оценка составляет 0–9 баллов.

- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ выполнены формально: расчеты проведены в целом верно, имеются незначительные ошибки, принятые решения не обоснованы, имеются незначительные нарушения в оформлении работы, оценка составляет 10–13 баллов;
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если расчеты проведены верно, доказана расчетами эффективность использования оборудования, выполнены требования ведения индустриального производства, оформление соответствует требованиям, оценка составляет 14–17 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если применены прогрессивные методы ведения индустриальных технологий, на высоком уровне механизированы производственные процессы с учетом требований научной организации труда, оформление соответствует требованиям, при выполнении графической части работы использованы современное программное обеспечение, оценка составляет 18–20 баллов.

3. Шкала оценки

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

Выполнение и защита расчетно-графического задания оценивается в диапазоне от 10 до 20 баллов.

Срок сдачи РГЗ определяется согласно утвержденному графику учебного процесса, в случае необходимости может быть продлен.

В случае качественного выполнения задания в срок или досрочно, оформления задания, а также последующей успешной защиты, студент получает 20 баллов. При сдаче позже установленного срока (или доработки) оценка снижается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 – Оценка РГЗ по количеству баллов

Время сдачи РГЗ	досрочно или в срок с выполнением всех требований	с доработкой после сдачи (сроком не более 2 недель после защиты)	позже срока (или после 2 и более недель доработки после защиты)
Оценка в баллах	20	11–19	10

4. Примерный перечень тем РГЗ

1. Болгарская кухня. Традиции, ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий
2. Особенности технологии приготовления блюд румынской кухни
3. Национальные традиции технологии приготовления блюд Венгрии
4. Особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни
5. Кухни народов стран Скандинавского полуострова
6. Итальянская кухня. Бренды и национальные итальянские блюда
7. Кухня Франции – сочетание народности и изысканности
8. Характеристика кухонь народов Великобритании
9. Особенности австрийской кухни. Влияние и проникновение в кухни стран соседей
10. Кухня Швейцарии – сочетание национальных и заимствованных традиций

11. Региональные особенности испанской кухни
12. Греческая кухня как образец здоровой кухни
13. Ассортимент и технологии кулинарной продукции португальской кухни
14. Китайская кухня, ее особенности и традиции
15. Характеристика основных кулинарных школ Китая
16. Вековые традиции и философия японской кухни
17. Особенности питания и технологии приготовления монгольской кухни
18. Влияние пряностей на технологию приготовления корейской кухни
19. Национальные особенности кухни народов Чехии и Словакии
20. Кухня Грузии. Традиции и особенности в приготовлении блюд
21. Исторические корни и особенности технологии приготовления блюд польской кухни
22. Кухни народов Прибалтики. Сходства и различия
23. Арабская кухня. Традиции и особенности, технология приготовления блюд
24. Характерные особенности в технологии и приготовлении блюд кошерной кухни Израиля
25. Национальные особенности узбекской национальной кухни