

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

**Структурное подразделение** Институт физико-математического образования,  
информационных и обслуживающих технологий  
**Кафедра** технологий производства и профессионального образования

**УТВЕРЖДАЮ**


Врио директора института физико-математического образования,  
информационных и обслуживающих технологий

Е.А. Журавлева  
« 2025 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
обучающихся по дисциплине  
**Проектирование предприятий общественного питания**

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)  
Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания  
Квалификация выпускника – бакалавр  
Форма обучения – очная, заочная  
Курс – 2, 3, 4 курс (4, 5, 6 семестры / 9, 10, 11 триместры)

Разработчик:  
доцент кафедры  
технологий производства и  
профессионального образования  
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»  
**Киреева Елена Ивановна**

Заведующий кафедрой технологий  
производства и профессионального  
образования  
  
Киреева Е.И.  
Протокол  
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

## 1.2 Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями).

## 1.3. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
Общепрофессиональных	
ОПК-9	ОПК-9.1 Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; ОПК-9.2 Умеет: использовать технические средства для проектных расчетов, организовать и осуществлять технологический процесс производства; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания; уметь вести переговоры с проектными

	<p>организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p> <p>ОПК-9.3 Владеет: современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
--	--

#### 1.4. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы формирования компетенций	Компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
<b>4 семестр / 9 триместр</b>		
Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	ОПК-9	Устный опрос, решение практических ситуаций, тестовое задание
Тема 2. Техничко-экономическое обоснование проекта. Выбор типа предприятия, определение пропускной способности.	ОПК-9	Устный опрос, тестовое задание, подготовка мультимедийной презентации
<b>5 семестр / 10 триместр</b>		
Тема 3. Технологические расчеты	ОПК-9	Устный опрос, решение практических ситуаций
Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением	ОПК-9	Устный опрос, тестовое задание, подготовка мультимедийной презентации
Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	ОПК-9	Устный опрос, решение практических ситуаций,
Промежуточная аттестация	ОПК-9	Экзамен (устный)
<b>6 семестр / 11 триместр</b>		
Тема 6. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания	ОПК-9	Устный опрос, тестовое задание, решение практических ситуаций,
Тема 7. Требования к планировочным решением помещений, в соответствии с их функциональным назначением. Общие принципы объемно-планировочных решений	ОПК-9	Устный опрос, тестовое задание, подготовка мультимедийной презентации
Промежуточная аттестация	ОПК-9	Экзамен (устный)
Промежуточная аттестация	ОПК-9	Зачет с оценкой

#### 1.5. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
ОПК-9	<b>Знать:</b> педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля результатов учебной

	<p>деятельности на занятиях различного вида; норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий; общих подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, в том числе освоения профессии (квалификации); требований нормативно-правовых актов в сфере образования;</p> <p><b>Уметь:</b> проектировать и применять педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации контроля и оценки, применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания, в том числе при контроле и оценке освоения квалификации (компетенций); организовывать оценочную деятельность обучающихся; выбирать и использовать методы выявления и психолого-педагогической коррекции трудностей в обучении, в том числе при освоении профессии (квалификации) для различных категорий обучающихся;</p> <p><b>Владеть:</b> методикой разработки контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, ориентированных на освоение квалификации (профессиональной компетенции), а также методику интерпретации результатов контроля и оценивания образовательных результатов.</p>
--	--

## 1.6. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Вид учебной работы	Количество баллов
<b>4 семестр / 9 триместр</b>	
Выполнение и защита практических работ	50
Выполнение задания самостоятельной работы	50
<b>Итого за 4 семестр / 9 триместр:</b>	<b>100</b>
<b>5 семестр / 10 триместр</b>	
Выполнение и защита практических работ	30
Выполнение задания самостоятельной работы	20
Экзамен	50
<b>Итого за 5 семестр / 10 триместр:</b>	<b>100</b>
<b>6 семестр / 11 триместр</b>	
Выполнение и защита практических работ	30
Выполнение задания самостоятельной работы	20
Экзамен	50
<b>Итого за 6 семестр / 11 триместр:</b>	<b>100</b>
Зачет с оценкой (Выполнение и защита курсового проекта)	100

### Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90-100	А – отлично – 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	Зачтено

		числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	83-89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75-82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; 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 виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63-74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины 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 из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50-62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21-49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение	Не зачтено
Неудовлетворительно	0-20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

## **2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

### **2.1. Оценочные средства текущего контроля (типовые)**

#### **Вопросы для устного контроля**

##### ***Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.***

1. Цель и задачи проектирования.
2. Понятие о технологическом проектировании.
3. Основные технологические направления в проектировании предприятий ресторанного хозяйства.
4. Исходные данные для проектирования.
5. Стадии проектирования.
6. Строительные нормы. Нормали планировочных элементов.
7. Формы воспроизводства основных фондов в ресторанном хозяйстве.
8. Система автоматизации проектирования.

##### ***Тема 2. Техничко-экономическое обоснование проекта. Выбор типа предприятия, определение пропускной способности.***

1. Какие основные материалы должны быть освещены в технико-экономическом обосновании?
2. Какими показателями определяется мощность проектируемого предприятия?
3. Методы расчета количества мест в обеденном зале.
4. Как определить потребность в предприятиях общественного питания городского значения?
5. Основные требования к размещению столовых-догоотовочных.
6. Как определить число рабочих мест в магазине-кулинарии?
7. Как определить общее число мест на предприятиях общественного питания, расположенных на территории вуза?
8. Состав помещений буфета, проектируемого при кинотеатре и театре.
9. Какой тип предприятия необходимо предусмотреть при проектировании дома отдыха, пансионата, мотеля? Почему?
10. На основании чего производится место привязки проекта предприятия?

##### ***Тема 3. Технологические расчеты***

1. Какова основная цель технологических расчётов при проектировании предприятий общественного питания?
2. Какие основные виды расчётов включает в себя технологическое проектирование предприятий общественного питания?
3. Какие факторы влияют на определение производственной мощности предприятия общественного питания?

4. Как определяется количество потребителей, обслуживаемых предприятием общественного питания за определённый период времени?
5. Каким образом рассчитывается необходимое количество сырья и продуктов для приготовления заданного ассортимента блюд?
6. Какие существуют методы расчёта потребности в технологическом оборудовании для предприятий общественного питания?
7. Как определяется площадь производственных помещений предприятия общественного питания?
8. Какие нормативные документы регламентируют технологические расчёты на предприятиях общественного питания?
9. Как учитываются потери при технологической обработке продуктов при проведении расчётов?
10. Каким образом технологические процессы оптимизируются с помощью технологических расчётов?

#### ***Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением***

1. Каковы основные принципы функционального зонирования предприятий общественного питания?
2. Какие зоны выделяют на предприятиях общественного питания и каково их назначение?
3. Какие требования предъявляются к расположению производственных помещений относительно зала обслуживания?
4. Какова роль складских помещений в планировке предприятий общественного питания и какие требования к ним предъявляются?
5. Какие требования предъявляются к санитарно-техническому состоянию помещений предприятий общественного питания и как они влияют на планировочное решение?
6. Какие требования предъявляются к расположению и оборудованию моечных помещений?
7. Как организовать движение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чтобы избежать пересечения потоков и загрязнения?
8. Какие требования предъявляются к помещениям для персонала (гардеробным, душевым, туалетам, комнатам отдыха)?
9. Как тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая, бар) влияет на планировку помещений?
10. Какие современные тенденции в планировке помещений предприятий общественного питания учитывают эргономику и повышают эффективность работы персонала?

#### ***Тема 5. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания***

1. Что такое объёмно-планировочное решение (ОПР) предприятия общественного питания (ПОП) и какие основные факторы влияют на его формирование?

2. Какие существуют основные типы планировочных структур ПОП? Опишите преимущества и недостатки каждого типа.
3. Охарактеризуйте требования к функциональному зонированию помещений ПОП. Какие зоны выделяют и каково их назначение?
4. Какие принципы следует учитывать при размещении производственных цехов и складских помещений относительно зала обслуживания? Обоснуйте свой ответ.
5. Как определяется необходимая площадь различных помещений ПОП (производственных, складских, зала обслуживания, административно-бытовых)? Приведите формулы и примеры расчетов.
6. Какие требования предъявляются к естественному и искусственному освещению помещений ПОП? Как освещение влияет на функциональность и эстетику помещений?
7. Опишите основные принципы организации вентиляции и кондиционирования воздуха в помещениях ПОП. Какие факторы влияют на выбор системы вентиляции?
8. Какие требования предъявляются к отделочным материалам, используемым в помещениях ПОП? Как выбор материалов влияет на гигиенические и эстетические характеристики помещений?
9. Каким образом объёмно-планировочное решение должно учитывать требования пожарной безопасности и эвакуации посетителей и персонала?
10. Опишите современные тенденции в проектировании объёмно-планировочных решений общественных помещений. Как учитываются принципы эргономики, энергоэффективности и доступности для людей с ограниченными возможностями?

#### ***Тема 6. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания***

1. Что такое специализированный цех на предприятии общественного питания и каковы основные критерии его выделения? Приведите примеры специализированных цехов.
2. Какие факторы необходимо учитывать при проектировании горячего цеха и как эти факторы влияют на выбор оборудования и планировку?
3. Опишите основные технологические процессы, происходящие в холодном цехе. Какие требования предъявляются к микроклимату и санитарному состоянию этого цеха?
4. Какое оборудование используется в мясном цехе? Опишите последовательность операций по переработке мяса и требования к организации рабочих мест.
5. В чём особенности проектирования рыбного цеха? Какие меры необходимо предпринять, чтобы предотвратить распространение запаха рыбы?
6. Какие виды выпечки производятся в кондитерском цехе? Опишите требования к сырью, оборудованию и температурному режиму в этом цехе.



7. Опишите технологический процесс производства полуфабрикатов в заготовительном цехе. Какие преимущества даёт наличие заготовительного цеха?

8. Какие требования предъявляются к организации работы моечной кухонной посуды? Как определить необходимое количество моечных ванн и посудомоечных машин?

9. Как рассчитывается площадь специализированного цеха? Какие нормативы используются для определения площади на одного работника и на единицу оборудования?

10. Какие современные тенденции наблюдаются в проектировании специализированных цехов предприятий общественного питания? Как повысить эффективность работы цеха и снизить производственные затраты?

***Тема 7. Требования к планировочным решениям помещений, в соответствии с их функциональным назначением. Общие принципы объемно-планировочных решений***

1. Что такое планировочное решение помещения и какова его роль в обеспечении функциональности и эффективности работы объекта (например, предприятия общественного питания)?

2. Опишите основные функциональные зоны, выделяемые на предприятиях общественного питания. Приведите примеры помещений, входящих в каждую зону, и укажите их назначение.

3. Какие нормативные документы регламентируют планировочные решения помещений предприятий общественного питания? Укажите не менее трёх документов и их основные требования.

4. Что такое объёмно-планировочное решение (ОПР) здания (сооружения)? Какие факторы влияют на формирование ОПР предприятия общественного питания?

5. Опишите основные типы планировочных решений (например, коридорную, зальную, смешанную) и области их применения в различных типах предприятий общественного питания.

6. Какие принципы следует учитывать при организации технологических потоков на предприятиях общественного питания? Как избежать пересечения потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

7. Опишите требования к расположению производственных помещений (горячего, холодного, мясного, рыбного, кондитерского цехов) относительно зала обслуживания и складских помещений.

8. Как рассчитывается необходимая площадь различных помещений предприятия общественного питания (производственных, складских, зала обслуживания, административно-бытовых)? Приведите примеры формул и нормативов.

9. Какие требования предъявляются к естественному и искусственному освещению, вентиляции и микроклимату в помещениях предприятий общественного питания? Как эти требования влияют на выбор отделочных материалов и оборудования?

10. Какие современные тенденции в планировке помещений предприятий общественного питания направлены на повышение эффективности использования пространства, улучшение условий труда персонала и создание комфортной атмосферы для посетителей?

### **Тестовое задание**

#### ***Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.***

1. Какие из перечисленных факторов оказывают наибольшее влияние на выбор типа предприятия общественного питания при проектировании?

- 1) наличие квалифицированного персонала;
- 2) местоположение и целевая аудитория;
- 3) модные тенденции в кулинарии;
- 4) размер стартового капитала.

2. Какие из перечисленных зон обязательно должны быть предусмотрены при проектировании производственных помещений предприятия общественного питания?

- 1) зона отдыха для персонала;
- 2) зона приемки и хранения продуктов;
- 3) зона приготовления горячих блюд;
- 4) зона работы с отходами.

3. Какие из перечисленных требований являются важными при проектировании систем вентиляции и кондиционирования воздуха на предприятиях общественного питания?

- 1) обеспечение постоянной температуры воздуха во всех помещениях;
- 2) предотвращение распространения запахов из производственных помещений в зал обслуживания;
- 3) использование энергосберегающих технологий;
- 4) возможность ручного управления всеми параметрами системы.

4. Какие из перечисленных аспектов необходимо учитывать при проектировании освещения на предприятиях общественного питания?

- 1) соответствие санитарным нормам и правилам;
- 2) создание уютной атмосферы для посетителей;
- 3) максимальное использование естественного освещения;
- 4) использование только люминесцентных ламп.

5. Какие из перечисленных решений способствуют оптимизации технологических процессов на предприятиях общественного питания?

- 1) правильное расположение оборудования в соответствии с технологической последовательностью;
- 2) использование универсального оборудования вместо специализированного;

- 3) максимальная автоматизация всех процессов;
- 4) разработка четких инструкций для персонала.

## ***Тема 2. Технико-экономическое обоснование проекта. Выбор типа предприятия, определение пропускной способности***

1. Какие из перечисленных факторов наиболее важны при выборе типа предприятия общественного питания (ПОП) для конкретного проекта?

- 1) модные тенденции в ресторанном бизнесе;
- 2) анализ спроса и предложения на рынке общественного питания в данном регионе;
- 3) наличие квалифицированных кадров, способных реализовать выбранный формат;
- 4) соответствие выбранного типа предприятия общественного питания требованиям СанПиН.

2. Что необходимо учитывать при проведении технико-экономического обоснования (ТЭО) проекта ПОП?

- 1) оценка рисков, связанных с реализацией проекта;
- 2) расчет стоимости франшизы (при ее использовании);
- 3) личные предпочтения инвестора в еде;
- 4) анализ конкурентной среды в выбранном сегменте рынка.

3. Какие факторы влияют на определение пропускной способности предприятия общественного питания?

- 1) площадь производственных помещений;
- 2) дизайн интерьера зала обслуживания;
- 3) количество посадочных мест;
- 4) скорость обслуживания посетителей.

4. Какие методы можно использовать для приблизительной оценки первоначальных инвестиций в проект по открытию ПОП?

- 1) изучение специализированных журналов и сайтов, посвященных ресторанному бизнесу;
- 2) анализ финансовой отчетности конкурентов;
- 3) сбор информации о ценах на оборудование, мебель и ремонтные работы;
- 4) консультации с опытными рестораторами и технологами.

5. Что обязательно должно быть включено в бизнес-план проекта по открытию предприятия общественного питания?

- 1) маркетинговый план;
- 2) описание кулинарных предпочтений шеф-повара;
- 3) финансовый план;
- 4) анализ SWOT (сильных и слабых сторон, возможностей и угроз) проекта.

#### ***Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением***

1. Какие факторы наиболее важны при зонировании производственных помещений на предприятиях общественного питания?

- 1) эстетическое соответствие интерьеру зала обслуживания;
- 2) соблюдение требований санитарно-эпидемиологических норм;
- 3) обеспечение логичной последовательности технологических процессов;
- 4) учет личных предпочтений шеф-повара.

2. Какие помещения обязательно должны быть предусмотрены в производственной зоне предприятия общественного питания?

- 1) комната отдыха для персонала с телевизором;
- 2) холодный цех для приготовления салатов и закусок;
- 3) моечная для кухонной и столовой посуды;
- 4) дегустационный зал для оценки качества блюд.

3. Что необходимо учитывать при определении пропускной способности предприятия общественного питания?

- 1) площадь зала обслуживания;
- 2) наличие парковки для автомобилей посетителей;
- 3) среднее время обслуживания одного посетителя;
- 4) скорость работы кассового аппарата.

4. Какие аспекты важно учитывать при выборе планировочного решения для зала обслуживания в ресторане?

- 1) обеспечение максимального количества посадочных мест;
- 2) создание комфортной и уютной атмосферы для посетителей;
- 3) соответствие выбранному стилю интерьера;
- 4) простота уборки и обслуживания помещения.

5. Какие требования обязательно должны соблюдаться при организации складских помещений на предприятиях общественного питания?

- 1) обеспечение отдельного хранения разных видов продуктов;
- 2) поддержание оптимальной температуры и влажности воздуха;
- 3) наличие системы видеонаблюдения для контроля за сохранностью продуктов;
- 4) возможность быстрого доступа к любому виду продукции.

#### ***Тема 6. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания***

1. Какие требования обязательно должны быть учтены при проектировании горячего цеха?

- 1) наличие окна с видом на зал для посетителей;
- 2) обеспечение достаточной мощности системы вентиляции;
- 3) соблюдение требований пожарной безопасности;
- 4) использование шумопоглощающих материалов для отделки стен.

2. Какие операции обычно выполняются в холодном цехе?

- 1) термическая обработка мяса и рыбы;
- 2) приготовление салатов и закусок;
- 3) порционирование и оформление готовых блюд;
- 4) замес теста для выпечки.

3. Какие виды оборудования характерны для мясного цеха?

- 1) тестомесильная машина;
- 2) мясорубка;
- 3) фаршемешалка;
- 4) пароконвектомат.

4. Какие аспекты важно учитывать при проектировании рыбного цеха?

- 1) наличие мощной системы вентиляции;
- 2) использование оборудования из коррозионностойких материалов;
- 3) обеспечение максимально возможной естественной освещённости;
- 4) наличие помещения для сушки рыбы.

5. Какие процессы обычно происходят в кондитерском цехе?

- 1) выпечка хлебобулочных изделий;
- 2) приготовление кремов и начинок;
- 3) подготовка полуфабрикатов для первых блюд;
- 4) оформление тортов и пирожных.

***Тема 7. Требования к планировочным решениям помещений, в соответствии с их функциональным назначением. Общие принципы объемно-планировочных решений***

1. Какие принципы необходимо учитывать при зонировании помещений предприятия общественного питания?

- 1) максимальное использование площади зала обслуживания;
- 2) разделение потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- 3) обеспечение удобной связи между производственными и складскими помещениями;
- 4) создание визуального единства всех помещений предприятия.

2. Какие требования предъявляются к расположению производственных помещений относительно зала обслуживания?

- 1) производственные помещения должны быть изолированы от зала обслуживания;

- 2) производственные помещения должны быть максимально приближены к залу обслуживания;
- 3) должна быть обеспечена хорошая звукоизоляция между производственными помещениями и залом;
- 4) должна быть предусмотрена возможность наблюдения за работой кухни из зала.

3. Какие факторы важно учитывать при расчете площади зала обслуживания?

- 1) количество посадочных мест;
- 2) дизайн интерьера зала;
- 3) необходимость размещения музыкального оборудования;
- 4) нормативная площадь на одно посадочное место.

4. Какие требования необходимо соблюдать при организации складских помещений?

- 1) раздельное хранение разных видов продуктов;
- 2) поддержание оптимальной температуры и влажности;
- 3) наличие системы пожаротушения;
- 4) обеспечение максимальной естественной вентиляции.

5. Какие аспекты важно учитывать при проектировании помещений для персонала?

- 1) удобное расположение, близость к производственным помещениям;
- 2) достаточная площадь и комфортные условия;
- 3) наличие отдельных помещений для приёма пищи и отдыха;
- 4) соответствие дизайна интерьеру зала обслуживания.

### **Ситуационные задачи**

**Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.**

#### **Задача 1**

Изучить действующую нормативно-технологическую документацию. Обратить внимание на структуру ГОСТов, ОСТов, СТП, СанПиНа, особенности утверждения и содержания, сроки действия, область применения нормативно-технологической документации.

На основании этого составить таблицу или график с основными особенностями, плюсами и минусами всех типов предприятий общественного питания.

#### **Задача 2**

ООО «Амега» арендовала помещение в центре города для открытия ресторана, какие документы им необходимо собрать?



### ***Задача 3***

На собрании учредителей ресторан «Престиж» было решено реконструировать и расширить. Перечислите плюсы и минусы данного решения? Какие документы следует подать в контролирующие органы?

### ***Задача 4***

В ходе проверки СЭС выяснилось, что у 3 официантов кафе «Теремок» отсутствует прохождение медицинского осмотра. Станет ли это причиной для отмены действия лицензии для данного предприятия?

## ***Тема 3. Технологические расчеты***

### ***Задача 1***

Вы планируете открыть кафе на 50 посадочных мест. Согласно маркетинговым исследованиям, ожидается, что в обеденное время (с 12:00 до 15:00) будет занято в среднем 70 % посадочных мест, а среднее время пребывания одного посетителя составит 45 минут. Определите необходимую оборачиваемость одного посадочного места в обеденное время и общее количество посетителей, которых кафе сможет обслужить за указанный период.

### ***Задача 2***

Ресторан планирует приготовить 100 порций салата «Цезарь» по следующему рецепту на одну порцию:

Салат ромэн – 80 г

Куриное филе – 100 г

Гренки – 20 г

Сыр пармезан – 30 г

Заправка «Цезарь» – 50 г.

Укажите необходимое количество сырья (в кг) для приготовления запланированного объема салата.

### ***Задача 3***

В столовой планируется установить электрическую плиту с 4 конфорками. Известно, что удельная площадь, занимаемая плитой, составляет 1,5 м<sup>2</sup>. Рассчитайте необходимую площадь для размещения плиты, учитывая коэффициент использования площади 1,2.

### ***Задача 4***

Предприятие общественного питания планирует заготовить очищенный картофель. Масса картофеля брутто составляет 50 кг. Коэффициент отходов при очистке картофеля составляет 30%. Определите массу картофеля нетто (очищенного).

### ***Задача 5***

Кафе предлагает бизнес-ланч, состоящий из салата, супа и горячего блюда. Время приготовления салата – 5 минут, супа – 10 минут, горячего блюда – 15 минут. Официант тратит 3 минуты на обслуживание одного клиента. Определите минимальное время, необходимое для приготовления и подачи одного бизнес-ланча одному клиенту.

## ***Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания***

### ***Задача 1***

Вы проектируете ресторан на 100 посадочных мест в здании с ограниченной площадью. Заказчик настаивает на максимальном количестве посадочных мест. Опишите, какие планировочные решения вы могли бы предложить для оптимизации использования пространства в зале обслуживания, обеспечив при этом комфорт посетителей и удобство работы персонала.

### ***Задача 2***

Вы разрабатываете планировку производственных помещений столовой, обслуживающей работников крупного предприятия. Необходимо обеспечить высокую пропускную способность и соблюдение всех санитарных норм. Какие решения вы предложите для организации технологических потоков и размещения оборудования в горячем и холодном цехах?

### ***Задача 3***

Необходимо спроектировать складские помещения для ресторана, предлагающего блюда различных национальных кухонь. Как организовать хранение продуктов, чтобы обеспечить их сохранность, соблюдение сроков годности и удобный доступ к ним?

### ***Задача 4***

Вы разрабатываете планировку административно-бытовых помещений для кафе с 20 сотрудниками. Какие помещения необходимо предусмотреть и как их расположить, чтобы обеспечить комфортные условия для работы и отдыха персонала?

### ***Задача 5***

Вы проектируете ресторан с открытой кухней. Какие особенности планировочного решения необходимо учесть, чтобы создать привлекательное и безопасное пространство для посетителей и персонала?



## ***Тема 6. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания***

### ***Задача 1***

В горячем цехе ресторана планируется одновременное приготовление 50 порций борща, 30 порций жареного картофеля с мясом и 20 порций запечённой рыбы. Для приготовления борща используется электроплита (удельный расход электроэнергии на приготовление одной порции – 0,1 кВт/ч), для картофеля – фритюрница (0,08 кВт/ч на порцию), для рыбы – жарочный шкаф (0,15 кВт/ч на порцию). Рассчитайте общую необходимую мощность электрооборудования для приготовления указанных блюд.

### ***Задача 2***

Холодный цех должен обеспечивать приготовление 150 порций салатов, 100 порций холодных закусок и 50 порций десертов в смену. Для приготовления салатов требуется 3 работника, для закусок – 2, для десертов – 1. Норма площади на одного работника в холодном цехе составляет 4 м<sup>2</sup>. Рассчитайте необходимую площадь холодного цеха.

### ***Задача 3***

В мясном цехе необходимо переработать 200 кг мяса в фарш за 4 часа. Производительность одной мясорубки составляет 50 кг/час. Рассчитайте необходимое количество мясорубок.

### ***Задача 4***

В кондитерском цехе необходимо выпекать 500 пирожных в день. На одном противне помещается 25 пирожных, а время выпекания одного противня составляет 20 минут. Рассчитайте, сколько противней необходимо выпекать в час и сколько печей для этого нужно, если каждая печь вмещает только один противень.

### ***Задача 5***

В горячем цехе используется 50 котлов объёмом 10 литров и 30 кастрюль объёмом 5 литров. Рассчитайте минимальный объём моечной ванны, необходимой для мытья этой посуды.

## **Темы для подготовки мультимедийных презентаций**

### ***Тема 2. Технико-экономическое обоснование проекта. Выбор типа предприятия, определение пропускной способности***

1. ТЭО в действии: пошаговый анализ и методика разработки для стартапов в сфере общественного питания (рассмотреть структуру ТЭО, основные разделы, акцентировать внимание на важности обоснования выбора типа предприятия и расчета пропускной способности).

2. Выбор типа предприятия общественного питания: анализ факторов и методика принятия решений (сравнение различных типов предприятий (рестораны, кафе, фастфуд и т.д.), анализ целевой аудитории, конкурентной среды, местоположения. Рассмотреть методы оценки привлекательности выбранного типа).

3. Оценка рынка общественного питания: сбор и анализ данных для успешного технико-экономического обоснования (рассмотреть методы сбора информации о рынке (опросы, анализ конкурентов, отчеты), анализ тенденций и прогнозирование спроса. Включить примеры использования данных).

4. Определение пропускной способности: методы расчета и факторы, влияющие на показатели (подробно рассмотреть методы расчета пропускной способности с учетом количества посадочных мест, среднего времени обслуживания и оборачиваемости столов. Включить практические примеры).

5. Финансовое моделирование в ТЭО: ключевые показатели эффективности и методы оценки (рассмотреть методы расчета основных финансовых показателей (рентабельность, точка безубыточности, срок окупаемости). Включить примеры финансового моделирования).

6. Оценка рисков и разработка сценариев в ТЭО проектов общественного питания (анализ потенциальных рисков (изменение законодательства, рост цен на продукты, конкуренция). Разработка сценариев развития бизнеса (оптимистичный, пессимистичный, реалистичный) и их влияния на финансовые показатели).

7. Местоположение и его влияние на успех проекта: оценка локации и обоснование выбора (рассмотреть методы оценки местоположения, анализ трафика, транспортной доступности, плотности населения. Привести примеры удачных и неудачных локаций).

8. Бизнес-план как результат ТЭО: структура, содержание и представление данных (опишите структуру бизнес-плана, расскажите, какие данные из ТЭО включаются в бизнес-план, подчеркните важность наглядной визуализации данных).

9. Технологическое проектирование и его взаимосвязь с ТЭО: оптимизация затрат и повышение эффективности (рассмотреть взаимосвязь выбора оборудования, организации технологических процессов и пропускной способности. Привести примеры оптимизации).

10. Практический кейс: разбор ТЭО реального проекта по открытию предприятия общественного питания (подробный разбор реального ТЭО, анализ сильных и слабых сторон, выводы и рекомендации. Включить графические материалы).

#### ***Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением***

1. От функциональности к эстетике: основные принципы планировки помещений предприятий общественного питания (рассмотреть взаимосвязь

функционального зонирования, эргономики, дизайна и общего восприятия пространства. Привести примеры удачных планировок).

2. Производственная зона: оптимизация технологических потоков и рабочих мест в горячем и холодном цехах (подробно рассмотреть планировку горячего и холодного цехов, организацию рабочих мест, выбор оборудования и его расположение в соответствии с технологическими процессами. Включить схемы и примеры).

3. Складские помещения: рациональное хранение продуктов и материалов для обеспечения их качества и безопасности (рассмотреть требования к складским помещениям (температурный режим, влажность, освещение), организацию хранения различных видов продуктов. Включить схемы и примеры).

4. Зона обслуживания: создание комфортной и привлекательной атмосферы для гостей (зал обслуживания, барная стойка) (рассмотреть планировку зала обслуживания, выбор мебели, освещения, акустики, организацию пространства для разных типов гостей. Включить примеры и визуализации).

5. Взаимосвязь помещений: анализ логистики и организация эффективного движения потоков (сырья, продукции, персонала) (рассмотреть принципы организации движения потоков, предотвращение пересечения потоков, планировку коридоров и проходов. Включить схемы и примеры).

6. Современные тенденции в планировке: открытые кухни, минимализм и экологичный дизайн в индустрии гостеприимства (рассмотреть тенденции в планировке (открытые кухни, использование натуральных материалов, «зеленые» решения), их влияние на восприятие пространства и атмосферу. Привести примеры).

7. Эргономика и безопасность: обеспечение комфортных условий труда для персонала и безопасности для посетителей (рассмотреть принципы эргономики при проектировании рабочих мест и организации пространства, требования к пожарной безопасности и эвакуации. Привести примеры).

8. Планировка с учетом типа предприятия: рестораны, кафе, фастфуд – анализ особенностей и требований (сравнить планировочные решения для различных типов предприятий общественного питания с учетом их специфики (меню, обслуживание, целевая аудитория). Включить примеры).

9. Отдел санитарии: нормы и правила планировки, влияющие на безопасность продукции и комфорт персонала (рассмотреть требования СанПиН, СНиП и других нормативных документов к планировке помещений. Включить примеры и иллюстрации).

10. Практический кейс: разбор удачной планировки конкретного предприятия общественного питания (с фотографиями и планами) (представить подробный анализ планировочного решения конкретного предприятия, показать его сильные стороны и соответствие функциональному назначению. Включить визуальные материалы).

## ***Тема 7. Требования к планировочным решениям помещений, в соответствии с их функциональным назначением. Общие принципы объемно-планировочных решений***

1. Функциональное зонирование: основа эффективной планировки помещений на предприятиях общественного питания (рассмотреть основные зоны, их назначение, взаимосвязь и принципы организации, а также примеры зонирования для разных типов предприятий).

2. Нормативные требования к планировочным решениям: соблюдение санитарных, строительных и противопожарных норм (обзор основных нормативных документов, требования к освещению, вентиляции, высоте потолков, материалам, эвакуационным путям, иллюстрированные примеры соответствия и нарушений).

3. Объемно-планировочное решение (ОПР): определение, факторы влияния и этапы разработки для предприятий общественного питания (рассмотреть понятие ОПР, этапы разработки (от концепции до рабочих чертежей), факторы влияния (тип предприятия, площадь, бюджет, технология), визуализацию примеров).

4. Типы планировочных решений: коридорное, зальное, смешанное – выбор оптимального решения в зависимости от функционального назначения (сравнение различных типов планировочных решений, их преимущества и недостатки, примеры использования на предприятиях разных типов, схемы и планы).

5. Технологические потоки: организация движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и персонала для обеспечения эффективности и безопасности (описание принципов организации потоков, способов предотвращения пересечений, схемы логистики, использования различного оборудования и инвентаря).

6. Планировка производственных помещений: оптимизация расположения оборудования и рабочих мест в горячем, холодном, мясном, рыбном и кондитерском цехах (рассмотреть особенности планировки каждого цеха, требования к оборудованию и освещению, примеры организации рабочих мест, визуализацию схем и планов).

7. Требования к складским помещениям: обеспечение оптимальных условий хранения продуктов и материалов для сохранения их качества и безопасности (описание различных типов складских помещений (для сухих, замороженных продуктов, овощей), требования к температуре, влажности, вентиляции, схемы размещения продуктов, примеры).

8. Планировка зала обслуживания: создание комфортной и привлекательной атмосферы для посетителей с учетом типа заведения и целевой аудитории (рассмотреть планировку зала для разных типов заведений (ресторан, кафе, столовая), выбор мебели, освещения, акустики, создание зон различной функциональности (зона ожидания, детская зона), примеры дизайна).

9. Эргономика и безопасность: обеспечение комфортных условий труда для персонала и безопасности для посетителей (рассмотреть принципы

эргономики при организации рабочих мест, требования к освещению, вентиляции, уровню шума, безопасности оборудования и эвакуации).

10. Современные тенденции в планировочных решениях: открытые кухни, гибкие планировки, экологичные материалы и технологии (рассмотреть современные тенденции (открытые кухни, трансформируемые пространства, использование экологичных материалов и энергосберегающих технологий), их влияние на функциональность и восприятие пространства).

## **2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)**

### **5 семестр / 10 триместр**

1. Цель и задачи проектирования.
2. Понятие о технологическом проектировании.
3. Основные технологические направления в проектировании предприятий общественного питания.
4. Исходные данные для проектирования.
5. Стадии проектирования.
6. Строительные нормы. Нормали планировочных элементов.
7. Формы воспроизводства основных фондов в общественном питании.
8. Система автоматизации проектирования.
9. Техничко-экономическое обоснование проекта. Его содержание.
10. Расчет перспективной численности посетителей предприятия общественного питания.
11. Методы расчета количества мест в обеденном зале. Их краткая характеристика.
12. Требования к размещению предприятий общественного питания в жилой зоне.
13. Проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях.
14. Проектирование предприятий общественного питания при вузах.
15. Проектирование предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.
16. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных сооружениях (кинотеатры, театры).
17. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
18. Определите основные цели и задачи технологических расчётов при проектировании предприятий общественного питания (ПОП).
19. Какие исходные данные необходимы для проведения технологических расчётов производственной программы ПОП? Перечислите не менее пяти.
20. Опишите методику расчета количества потребителей (посетителей) для различных типов предприятий общественного питания. В чем особенности для ресторанов и столовых?



21. Как определяется ассортимент и количество блюд, включаемых в меню ПОП, и как это влияет на технологические расчёты?

22. Объясните, как рассчитывается масса сырья брутто и нетто при составлении технологической документации, и приведите примеры коэффициентов потерь при различных видах обработки.

23. Опишите порядок расчета потребности в технологическом оборудовании для производственных цехов ПОП. Какие факторы необходимо учитывать при выборе оборудования?

24. Как производится расчёт необходимой площади производственных, складских и вспомогательных помещений ПОП в соответствии с нормативными требованиями?

25. Какие существуют основные методы организации технологических процессов на ПОП и как их выбор влияет на технологические расчёты?

26. Каким образом можно оптимизировать технологические процессы и сократить производственные издержки на ПОП с помощью технологических расчётов?

27. Перечислите основные нормативные документы, регламентирующие технологические процессы и расчёты на предприятиях общественного питания. Какова их роль?

28. Охарактеризуйте основные принципы зонирования помещений предприятий общественного питания. Почему так важно соблюдать эти принципы? Приведите примеры нарушения принципов зонирования и их последствия.

29. Перечислите и подробно опишите основные функциональные зоны предприятия общественного питания. Для каждой зоны укажите не менее трёх ключевых требований к её планировке и оснащению.

30. Как взаимосвязаны технологические процессы на предприятии общественного питания и планировочное решение производственных помещений? Приведите примеры влияния технологических процессов на выбор оборудования и его размещение.

31. Каковы основные требования к размещению и организации работы складских помещений на предприятиях общественного питания? Опишите особенности планировки складских помещений для предприятий различных типов (ресторанов, кафе, столовых).

32. Какие нормативные документы регламентируют планировочные решения предприятий общественного питания? Приведите примеры конкретных требований из этих документов, касающихся размеров, освещения и вентиляции помещений.

33. Опишите требования к санитарно-гигиеническому состоянию помещений предприятия общественного питания и их влияние на планировочное решение. Как планировка может способствовать поддержанию чистоты и безопасности?

34. Охарактеризуйте особенности планировки моечных помещений для посуды и кухонного инвентаря. Какие меры необходимо предпринять, чтобы чистая посуда не загрязнялась?

35. Как организовать движение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии общественного питания, чтобы избежать пересечения потоков и свести к минимуму риск загрязнения? Приведите пример логистической схемы для конкретного типа предприятия (например, ресторана).

36. Какие требования предъявляются к помещениям для персонала на предприятиях общественного питания? Как правильное планирование этих помещений влияет на условия труда и производительность персонала?

37. Опишите современные тенденции в планировочных решениях предприятий общественного питания. Как учитывать принципы эргономики, энергоэффективности и экологичности при проектировании помещений? Приведите примеры инновационных решений в этой области.

### **6 семестр / 11 триместр**

1. Назовите основные специализированные цеха, выделяемые на предприятиях общественного питания, и охарактеризуйте их функциональное назначение.

2. Какие факторы влияют на выбор планировочного решения для горячего цеха? Обоснуйте свой ответ.

3. Опишите технологический процесс приготовления блюда в горячем цехе. Как это влияет на размещение оборудования?

4. Какие требования предъявляются к микроклимату холодильного цеха? Почему их необходимо соблюдать?

5. Какие этапы включает в себя процесс приготовления салата в холодном цехе? Какое оборудование используется на каждом этапе?

6. Опишите оборудование, используемое в мясном цехе. Как правильно организовать рабочие места в мясном цехе?

7. Какие особенности необходимо учитывать при проектировании рыбного цеха, учитывая специфику обработки рыбы?

8. Опишите технологический процесс приготовления дрожжевого теста в кондитерском цехе. Какое оборудование необходимо для каждого этапа?

9. Каково назначение заготовительного цеха? Какие преимущества получает предприятие, имеющее заготовительный цех?

10. Перечислите основные виды моечного оборудования. Как правильно организовать работу моечной, чтобы обеспечить гигиеническую безопасность?

11. Как рассчитывается площадь специализированного цеха? Какие нормативы необходимо учитывать?

12. Объясните, как организовать технологические потоки в специализированных цехах, чтобы исключить пересечение потоков сырья и готовой продукции.

13. Какие современные тенденции в проектировании специализированных цехов вам известны? Приведите примеры.

14. Как обеспечить оптимальное освещение в специализированных цехах? Какие требования предъявляются к освещению?

15. Какие материалы рекомендуется использовать для отделки стен и пола в специализированных цехах? Почему?

16. Какие меры необходимо предусмотреть для обеспечения пожарной безопасности в специализированных цехах?

17. Как создать комфортные условия труда для персонала, работающего в специализированных цехах?

18. Как определяется необходимое количество оборудования для специализированного цеха с учётом объёма производства и ассортимента продукции?

19. Какие требования предъявляются к планировке помещений для персонала, работающего в специализированных цехах (гардеробные, душевые, туалеты)?

20. Как тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая) влияет на проектирование и организацию специализированных цехов? Приведите конкретные примеры.

21. Дайте определение понятию «планировочное решение помещения» и поясните его значение для предприятия общественного питания.

22. Перечислите основные функциональные зоны предприятия общественного питания и кратко опишите назначение каждой из них.

23. Охарактеризуйте производственную зону предприятия общественного питания: какие помещения в неё входят и какие основные требования к ней предъявляются?

24. Опишите складскую зону предприятия общественного питания: какие помещения в неё входят и какие основные требования к ней предъявляются?

25. Охарактеризуйте зону обслуживания предприятия общественного питания: какие помещения в неё входят и какие основные требования к ней предъявляются?

26. Что такое объёмно-планировочное решение (ОПР) здания предприятия общественного питания и какие факторы влияют на его формирование?

27. Опишите основные типы планировочных решений, применяемых на предприятиях общественного питания (коридорное, зальное, смешанное). Для каких типов предприятий они наиболее подходят?

28. Что такое технологический процесс на предприятии общественного питания и какие принципы необходимо учитывать при его организации?

29. Как организовать планировку предприятия общественного питания, чтобы исключить пересечение потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

30. Опишите требования к взаимному расположению производственных помещений (горячего, холодного, мясного и т.д.) и зала обслуживания.



31. Опишите требования к взаимному расположению производственных и складских помещений.

32. Как рассчитывается необходимая площадь для различных помещений предприятия общественного питания (производственных, складских, зала обслуживания, административно-бытовых)? Приведите примеры.

33. Какие нормативные документы регламентируют требования к планировочным решениям помещений предприятий общественного питания? Приведите примеры.

34. Какие требования предъявляются к естественному и искусственному освещению помещений предприятий общественного питания?

35. Какие требования предъявляются к вентиляции помещений предприятий общественного питания?

36. Какие требования предъявляются к микроклимату в помещениях предприятий общественного питания?

37. Какие требования предъявляются к отделочным материалам, используемым в помещениях предприятий общественного питания?

38. Опишите требования к планировочным решениям помещений для персонала (гардеробных, душевых, туалетов).

39. Какие особенности необходимо учитывать при планировке помещений предприятий общественного питания, предназначенных для обслуживания людей с ограниченными возможностями?

40. Какие современные тенденции в планировке помещений предприятий общественного питания вам известны? Приведите примеры (открытые кухни, гибкие планировки и т.д.).