

**Питання для підготовки до першого модулю з дисципліни  
«Проектування підприємств галузі»**

1. Класифікація консервних заводів
2. Що таке проектна потужність.
3. Як розрахувати річну потужність підприємства
4. Що таке облікова одиниця (облікова банка)
5. Які види продукції враховуються за масою?
6. Як перерахувати фізичні банки у облікові (за масою)?
7. Які види продукції враховуються за об'ємом?
8. Як перерахувати фізичні банки у облікові (за об'ємом)?
9. Що таке проект?
10. Які ви знаєте типи проектів та стадії проектування?
11. Методи проектування.
12. Нормативи для розробки технологічної частини проекту (виробництво консервів)
13. Нормативи для розробки технологічної частини проекту (виробництво швидкозамороженої продукції)
14. Нормативи для розробки технологічної частини проекту (виробництво сушених фруктів та винограду)
15. Що передбачає реконструкція, технічне переоснащення та розширення підприємств чи закладів ресторанного господарства?
16. Основи вибору технологічної схеми виробництва.
17. Основні правила складання продуктового розрахунку?
18. Що таке графік постачання сировини? Як його складати?
19. Що таке графік роботи лінії, цеха, заводу? Як його складати?
20. Що таке програма лінії, цеху, заводу? Як її складати?
21. Як розраховувати норми витрат сировини і матеріалів?
22. Як розраховувати норми витрат сировини для увареної продукції?
23. Як складати графік виходу напівфабрикатів за процесами?
24. Як складати технологічні схеми?
25. Для чого складають графік технологічного процесу?
26. Як визначити час між двома суміжними операціями?

**Питання для підготовки до другого модулю з дисципліни  
«Проектування підприємств галузі»**

1. Що таке планування обладнання методом моделювання?
2. Варіанти передачі продукту з однієї машини на іншу.
3. Приклади зв'язку окремих технологічних ліній між собою у цехі.
4. Як можна подовжити чи скоротити виробничу лінію при компонованні цеху (які підходи використовують)
5. Розміри, яких необхідно дотримуватися при проектуванні лінії (відстань від осей, проходи і т.ін)
6. Які прийоми застосовують за забезпечення поперечних переходів через лінії?
7. Основні відомості для проектування автоклавного відділення (висота виступання автоклавів, радіус монорельс і т.ін)
8. Які перерізи розрізняють. Основні правила креслення перерізів
9. Які розміри обов'язково треба проставляти на листах з кресленнями?
10. Загальні відомості про споруди виробничих цехів (поверховість, шаг колон, висота споруди)
11. Елементи виробничого корпусу: фундамент, зовнішні стіни, внутрішні стіни.
12. Елементи будівничого корпусу: вікна, двері, поли.
13. Що таке генеральний план підприємства?
14. Основні правила складання генерального плану?
15. Що таке роза ветрів? Для чого її зображують на генеральному плані?
16. Перерахуйте основні об'єкти генерального плану.
17. Головний корпус як об'єкт генерального плану. Характеристика.

18. Сировинні сховища як об'єкт генерального плану. Характеристика.
19. Фабрикатний цех та цех тари як об'єкт генерального плану. Характеристика.
20. Матеріальний склад як об'єкт генерального плану. Характеристика.
21. Заводська лабораторія як об'єкт генерального плану. Характеристика.
22. Їдальня заводу як об'єкт генерального плану. Характеристика.
23. Побутові приміщення як об'єкт генерального плану. Характеристика.
24. Функціональні групи приміщень у закладах ресторанного господарства
25. Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від вихідного продукту на якому воно працює
26. Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від форм і методів обслуговування відвідувачів.
27. Загальні вимоги до споруд для закладів ресторанного господарства
28. Основні принципи компонування приміщень у ресторанному закладі.
29. Вимоги до інтер'єру закладів ресторанного господарства.
30. Основні вимоги до приміщень для відвідувачів
31. Основні вимоги до виробничих приміщень.
32. Приміщення для приймання та зберігання продуктів, їх характеристика.
33. Службові та побутові приміщення, їх характеристика