

УДК 65:642.5
ББК 65.29:36.99
В20

Автор:

А. Т. Васюкова — доктор технических наук, профессор.

Рецензенты:

Е. Л. Беленко — доктор технических наук, профессор;

Н. Н. Гатько — кандидат технических наук, доцент

Васюкова А. Т.

В20 Проектирование предприятий общественного питания: Практикум / А. Т. Васюкова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 144 с.

ISBN 978-5-394-03486-2

Практикум предназначен для использования при проведении практических занятий по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов вузов и ссузов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». Может быть рекомендован для преподавателей, специалистов системы общественного питания при проектировании или реконструкции предприятий общественного питания.

УДК 65:642.5
ББК 65.29:36.99

ISBN 978-5-394-03486-2

© Васюкова А. Т., 2010

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2010

СОДЕРЖАНИЕ

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ АУДИТОРНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	7
Занятие 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	8
Задание 1. Получить или выбрать самим тему проектной работы	8
Задание 2. Написать технико-экономическое обоснование проектной работы	9
Занятие 2. РАСЧЕТ ОСНОВНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПРИНЦИПЫ ИХ РАЗМЕЩЕНИЯ	11
Задание 1. Произвести расчет количества потребителей, блюд и покупных товаров, реализуемых на предприятии	11
Задание 2. Обосновать выбор типа предприятия и количество мест в торговом зале	15
Занятие 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	18
Задание 1. Составить расчетное меню в соответствии с полученным заданием и выбранной темой проектирования предприятия общественного питания	19

Занятие 4. ПРОЕКТИРОВАНИЕ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ	22
Задание 1. Произвести расчет сырья	23
Задание 2. Составить сводную продуктовую ведомость	24
Задание 3. Произвести расчет площади помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов проектируемого предприятия	25
Задание 4. Выполнить компоновку складских помещений проектируемого предприятия общественного питания	28
Занятие 5. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	30
Задание 1. Произвести расчет мощности мясо-рыбного цеха выбранного предприятия общественного питания	31
Задание 2. Произвести расчет мощности овощного цеха выбранного предприятия общественного питания	40
Занятие 6. РАСЧЕТ МОЩНОСТИ ДОГотовочных ЦЕХОВ	45
Задание 1. Произвести расчет мощности холодного цеха выбранного предприятия общественного питания	46
Задание 2. Произвести расчет мощности горячего цеха выбранного предприятия общественного питания	52
Занятие 7. ПРОЕКТИРОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА	68
Задание 1. Произвести расчет мощности кондитерского цеха выбранного предприятия общественного питания	68
Задание 2. Спроектировать кондитерский цех	80

Занятие 8. ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ..... 81

Задание 1. Спроектировать предприятие
общественного питания в соответствии с темой..... 81

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА 83

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Темы проектов предприятий общественного питания	86
2. Графики загрузки торговых залов предприятий общественного питания	88
3. Примерные значения оборачиваемости места за день для предприятий общественного питания различного типа	91
4. Примеры расчета количества потребителей и количества блюд в проектируемом предприятии общественного питания	92
5. Коэффициент потребления блюд одним человеком в предприятии общественного питания в зависимости от типа предприятия	95
6. Примерное соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа	97
7. Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа	101
8. Составление расчетного меню (со свободным выбором блюд) на летне-осенний период	102
9. Рекомендуемый химический состав и примерные суточные наборы продуктов для детей	105
10. Определение расхода сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд	107
11. Нормативы для расчета складских помещений	109
12. Условные коэффициенты использования площади помещений	116

13. Технологические расчеты производственных цехов	117
14. Коэффициенты трудоемкости изготовления блюд и плотность различных продуктов	122
15. Габаритные размеры торгово-технологического оборудования	124
16. Площадь, занимаемая одной порцией изделия	126
17. Вместимость наплитной посуды для приготовления пищи	127
18. Примеры чертежей расстановки оборудования в различных цехах предприятий общественного питания	129
19. Пример расчета площади горячего цеха ресторана на 100 мест	138
20. Пример построения графика выхода на работу производственных работников кондитерского цеха кафе-кондитерское на 100 мест	140
21. Пример расчета тестомесильной машины	141
22. Пример расчета площади кондитерского цеха кафе-кондитерское на 100 мест	142