



Digitally signed by
Library TUM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity
of this document

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

**ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГИИ И МЕНЕДЖМЕНТА
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Методические рекомендации к выполнению курсовых и
лицензионных работ**

**Кишинэу
ТУМ
2012**

Настоящие рекомендации предназначены для студентов
дневной и заочной форм обучения специальности 2541
«Технология и организация общественного питания».

Составитель: д.т.н., доцент Ж.В. Пурич

Ответственный редактор и рецензент:
д.т.н., доцент Н.В.Мижа

Редактор: Т. А.Младина

Bun de tipar 31.05.12	Formatul hărtiei 60×84 1/16
Hărtie ofset. Tipar RISO	Tirajul 50 ex.
Coli de tipar 4,0	Comanda nr. 61

UTM, 2004, Chșinău, bd. Ștefan cel Mare, 168.
Secția Redactare si Editare a UTM.
2068, Chșinău, str. Studenților 9/9

©ТУМ, 2012

Общие положения

Подготовка инженеров-технологов общественного питания в вузах предусматривает ознакомление студентов с вопросами проектирования и развития сети предприятий общественного питания (ПОП). Необходимые знания и умения приобретаются ими при изучении курса «Технологическое проектирование предприятий общественного питания».

Настоящие рекомендации предназначены для выполнения курсовых и лицензионных работ и имеют цель организовать и ориентировать студентов на самостоятельное выполнение технологических расчетов и графических заданий.

В работе выделены основные этапы по составлению:

- производственной программы доготовочных и заготовочных ПОП;
- расчёту численности производственных рабочих;
- расчету и подбору необходимого оборудования;
- размещению, компоновки в соответствии с предъявляемыми требованиями отдельных цехов и предприятия в целом.

В процессе работы студенты знакомятся и используют применяющуюся на практике справочную и нормативно – техническую документацию.

Данные методические рекомендации могут быть использованы студентами на практических занятиях.

Ссылки на литературу даны по основному источнику /1/.

Практические занятия по курсу «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» рассчитаны на 30 ч и включают технологические расчеты и графическую часть.

Содержание

Общие положения	3
Тема 1. Разработка производственной программы догоотовочного предприятия	4
Тема 2. Расчет сырья и складских помещений.....	10
Тема 3. Расчет цехов готовой продукции.....	20
А. Расчет холодного цеха.....	20
Б. Расчет горячего цеха	27
В. Расчет доготовочного цеха.....	37
Г. Расчет цеха обработки зелени.....	38
Д. Расчет кондитерского цеха.....	39
Тема 4. Расчет цехов по изготовлению полуфабрикатов.....	47
Тема 5. Планировочные решения отдельных групп помещений.....	49
Тема 6. Планировочные решения предприятия общественного питания.....	61
Рекомендуемая литература.....	63

Рекомендуемая литература

1. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. Проектирование предприятий общественного питания. – Киев: Вища школа, 1988. – 208 с.
2. Былинская Н.А., Линсон Г.Х., Механическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Экономика, 1985. – 296 с.
3. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. МТ СССР. – М., 1986. – 72 с.
4. Диетическое питание в столовых // Сборник рецептур и технология приготовления блюд. – М.: Экономика, 1971. – 302 с.
5. Зомин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М., 2000.
6. Лоусон Ф. Предприятия общественного питания. – М.: Стройиздат, 1987. – 202 с.
7. Механическое оборудование предприятий общественного питания/ В.Д.Елзина, А.А. Журин, Л.П. Проничкина. – М.: Экономика, 1981.
8. Некрутман С.В., Кирпичников В.П.: Справочник механика предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1978.
9. Никуленкова Т.Т., Мариллов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1987. – 176 с.
10. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колосс, 2006 – 246 с.
11. О рекомендациях по организации производства полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий промышленными способами. – М.: МТ СССР, 1984. – 70 с.
12. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник/ Под ред. В.В. Болобородова. – М.: Экономика, 1978. – 389 с.
13. Профессиональная кухня: Сто готовых проектов. – М.: Ресторанные ведомости, 2004. – 288 с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 720 с.
15. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1976, 1981, 1986. – 487 с.
16. Строительные нормы и правила, часть 2. Раздел Л. Глава 8. СНиП П – Л. 8 – 71. – М.: Издательство литературы по строительству, 1972. – 28 с.
17. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Зуева М.В., Никуленкова Т.Т. и др. – М.: Экономика, 1982. – 152 с.
18. Завьялов Н.Ф. Кафе, рестораны столицы // Строительство и архитектура Москвы. 1976, № 10, с . 29 – 31