

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання курсового проекту
для студентів спеціальності 181. Харчові технології
денної та заочної форми навчання**

м. Кам'янське
2016

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету заборонено

Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» для студентів зі спеціальності 181. Харчові технології денної та заочної форми навчання

Укладач: *І.О.Жуковська*, Кам'янське : КТ ДДТУ, 2016. - 19 с.

Відповідальний за випуск
Голова циклової комісії технологічних дисциплін
Куропятник О.В.

Рецензент: завідувач кафедри харчових технологій Дніпропетровського національного університету ім. Олеся Гончара к.т.н., доцент Колісниченко Т.О.

Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін (протокол № 1 від 31.08.2016 р.)

Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» для студентів зі спеціальності 181. Харчові технології денної та заочної форми навчання

В методичних рекомендаціях наведені загальні положення: зміст та вимоги до оформлення курсового проекту, плани технологічних розрахунків проєктованих цехів, порядок подання та вимоги до захисту курсового проекту, методичні рекомендації по виконанню графічної частини курсового проекту, перелік рекомендованої літератури.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Курсовий проект з дисципліни *"Організація виробництва в закладах ресторанного господарства "* є завершальним етапом навчання, який ставить своєю метою закріпити та систематизувати знання студентів по профільюючим дисциплінам та підготувати їх до самостійної виробничої діяльності.

Мета курсового проекту – закріплення студентами теоретичних знань, отриманих при вивченні курсу „Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ”, набуття практичних навичок розробки проектів нового будівництва або реконструкції окремих структурних підрозділів підприємств ресторанного господарства, спеціалізованих цехів, які функціонують як самостійні структурні одиниці.

Завдання курсового проекту полягають у придбанні студентами практичних навичок та вмінь з наступних питань:

- *техніко – економічного обґрунтування* нового будівництва або реконструкції закладів ресторанного господарства окремих виробничих підрозділів;
- *складання* оптимальних варіантів *виробничої програми* і технологічних схем виробничо – торговельного процесу в закладах ресторанного господарства;
- *виконання технологічних розрахунків* виробничих, торговельних приміщень;
- *розробка раціональних об'ємно – планувальних рішень*, сучасного дизайну закладів ресторанного господарства;

Дані методичні рекомендації розроблені для використання студентами, які навчаються на денній, заочній формі навчання.

Для студентів заочної форми навчання - це не тільки поглиблення теоретичних знань у сукупності з практичним досвідом, але і можливість активної участі в технічному переозброєнні підприємства.

1.1 Зміст курсового проекту

Курсовий проект складається з розрахунково – пояснювальної записки обсягом 35 – 40 сторінок рукописного тексту і 1 – 2 аркуші графічного матеріалу (компанування проєктованих приміщень з розташуванням технологічного обладнання).

План курсового проекту, який відображає зміст розрахунково – пояснювальної записки, розробляється студентом і узгоджується з керівником.

Розділи повинні бути викладені у логічній послідовності і взаємозв'язку. Загальна структура плану курсового проекту передбачає наступні розділи:

Вступ

1. Техніко-економічне обґрунтування нового будівництва (реконструкції) підприємства ресторанного господарства
2. Характеристика проєктованого підприємства
3. Технологічні розрахунки
4. Характеристика організації роботи цеху
5. Охорона праці
6. Список використаної літератури

Додатки

При виконанні розрахунково – пояснювальної записки до курсового проекту необхідно дотримуватися загальних вимог до змісту окремих розділів.

Вступ. Містить стислу характеристику стану мережі діючих підприємств ресторанного господарства. Висвітлюються основні напрями удосконалення структури мережі, покращення матеріально – технічної бази і підвищення ефективності виробничо – торговельної діяльності закладів ресторанного господарства. Коротко викладаються задачі розвитку ресторанного господарства в ринкових умовах.

Техніко-економічне обґрунтування - є вихідним матеріалом, на підставі якого здійснюється проєктування.

Воно повинно містити конкретні дані, які підтверджують доцільність та (або) необхідність проєктування закладу ресторанного господарства у даному населеному пункті.

Слід охарактеризувати район будівництва, його кліматичні та географічні умови, вказати чисельність і контингент населення, наявність у даному районі підприємств харчування та харчової промисловості, надати відомості про джерела постачання сировиною, напівфабрикатами, готовою кулінарною та кондитерською продукцією, а також електроенергією, водою, газом.

Техніко-економічне обґрунтування повинно завершуватися висновком про режим роботи проєктуємого об'єкту, застосованих формах обслуговування і видах додаткових послуг, надаваних населенню.

Технологічні розрахунки - ця, частина курсового проекту представляє собою послідовне описання технологічних розрахунків та їх результатів. Розрахунки супроводжуються необхідними поясненнями, які обґрунтовують правильність їх виконання та відповідність з проектним завданням.

У розділах **характеристика проектуваного підприємства та характеристика організації роботи цеху** міститься така інформація:

- характеристика типу проектуємого підприємства;
- виробнича потужність (кількість страв, обідів); режим роботи;
- чисельність робітників (кваліфікаційний склад, графік виходу на роботу);
- наявність технологічних ліній, робочих місць, принципи розміщення обладнання;
- планувальні рішення.

У розділі **охорона праці** викладаються основні вимоги до планувальних рішень приміщень, вимоги виробничої санітарії (забезпечення приміщень опаленням, водопостачанням, вентиляцією і кондиціонуванням повітря, освітленням), вимоги техніки безпеки під час експлуатації торгівельно-технологічного обладнання.

У **переліку літератури** подають усі використані джерела в такому порядку: законодавчі та нормативно-правові акти України, спеціальна література за прізвищем авторів у алфавітному порядку, нормативно-технічна документація. Під час написання джерела вказують: прізвище, ім'я та по-батькові, назва міста (Москва, Київ позначаються головною літерою з крапкою), видавництво, рік видання.

Додатки. У додатки виносять великі (понад 2 сторінок) таблиці, схеми.

Графічний матеріал. Обов'язковою частиною курсового проекту є графічний матеріал. Він складається з креслення плану того поверху будівлі підприємства ресторанного господарства, де розташовані проектовані приміщення (виробничі цехи, складські приміщення). На кресленні технологічне обладнання розташовується тільки у проектованому виробничому підрозділі згідно з завданням на виконання курсового проекту.

Графічний матеріал виконують олівцем на 1 – 2 листах міліметрового паперу формату А1 у масштабі 1 : 20, 1 : 50, 1 : 75, 1 : 100.

1.2 Вимоги до оформлення курсового проекту

Пояснювальну записку проекту виконують на папері формату А4. На кожному папері викреслюють рамку. Нумерація сторінок по розділам наскрізна, враховуючи таблиці, графіки, схеми. Титульний лист є першою сторінкою, яку не нумерують. Нумерація виконується арабськими цифрами.

1. Текст виконують чорнилами чорного кольору.
2. Таблиці, схеми нумерують арабськими цифрами без знаку "№". Кожна таблиця, схема повинна мати назву.
3. Скорочення слів не допускається, за винятком скорочень, прийнятими стандартами.
4. Формули вписуються чітко та розбірливо чорним чорнилом.
5. Порядок брошурування курсового проекту наступний: чистий білий аркуш, титульний лист, завдання на курсовий проект, зміст, вступ, техніко-економічне обґрунтування, характеристика проектного підприємства, технологічні розрахунки, характеристика організації роботи цеху, охорона праці, література.

1.3 Технологічні розрахунки здійснюються за наступним планом

Проектування заготовочних цехів

У заготовочних цехах підприємств харчування здійснюється первинна обробка м'яса, птиці, риби, овочів.

При проектуванні заготовочних цехів дотримуються певної послідовності.

Вступ.

1. Техніко-економічне обґрунтування.
2. Технологічні розрахунки
 - 3.1 Визначення виробничої програми підприємства.
 - 3.2 Складання виробничої програми цеху і розрахунок сировини.
 - 3.3 Розрахунок кількості напівфабрикатів і відходів при обробці кожного продукту.
 - 3.4 Розрахунок і добір механічного обладнання
 - 3.5 Розрахунок і добір холодильного обладнання.
 - 3.6 Визначення чисельності працівників виробництва.
 - 3.7 Розрахунок і добір допоміжного обладнання, інструменту, інвентарю.
 - 3.8 Розрахунок площі цеху.
4. Характеристика підприємства та організація роботи цеху.
5. Охорона праці, техніка безпеки.
6. Список використаної літератури

Графічна частина.

Рекомендована література: 1,4,5,6,8,9,10,17,18

Проектування доготовочних цехів

До доготовочних належать гарячий і холодний цехи. Вони є найбільш відповідальною ділянкою виробництва, оскільки тут завершується технологічний процес приготування їжі.

При проектуванні доготовочних цехів розрахунок здійснюють у такій послідовності.

Розрахунок гарячого цеху

Вступ.

1. Техніко-економічне обґрунтування.
 2. Характеристика проектного підприємства
 3. Технологічні розрахунки.
 - 3.1 Визначення виробничої програми підприємства.
 - 3.2 Складання виробничої програми цеху і розрахунок сировини.
 - 3.3 Складання графіків реалізації страв, кулінарних виробів.
 - 3.4 Розрахунок і добір теплового обладнання.
 - 3.5 Розрахунок і добір механічного і холодильного обладнання.
 - 3.6 Розрахунок чисельності працівників виробництва.
 - 3.7 Розрахунок і добір допоміжного обладнання.
 - 3.8 Добір інвентарю, посуду і інструментів.
 - 3.9 Розрахунок площі цеху.
 4. Характеристика організації роботи цеху.
 5. Охорона праці.
 6. Список використаної літератури
- Графічна частина.

Рекомендована література: 1,2,3,4,5,7,8,12,13,17

Розрахунок холодного цеху

Вступ.

1. Техніко-економічне обґрунтування.
 2. Характеристика проектного підприємства
 3. Технологічні розрахунки.
 - 3.1 Визначення виробничої програми підприємства.
 - 3.2 Складання виробничої програми цеху і розрахунок сировини.
 - 3.3 Складання графіків реалізації страв.
 - 3.4 Розрахунок і добір механічного обладнання.
 - 3.5 Розрахунок і добір холодильного обладнання.
 - 3.6 Розрахунок чисельності працівників виробництва.
 - 3.7 Розрахунок і добір допоміжного обладнання.
 - 3.8 Добір інвентарю, посуду і інструментів.
 - 3.9 Розрахунок площі цеху.
 4. Характеристика організації роботи цеху.
 5. Охорона праці.
 6. Список використаної літератури
- Графічна частина.

Рекомендована література: 1,2,4,5,8,11,12,13,17,18

Розрахунок кондитерського цеху

Вступ.

1. Техніко-економічне обґрунтування.
2. Характеристика проектного підприємства
3. Технологічні розрахунки.
 - 3.1 Визначення виробничої програми підприємства.
 - 3.2 Розрахунок сировини.
 - 3.3 Розрахунок і добір технологічного обладнання.
 - 3.4 Розрахунок чисельності працівників виробництва.
 - 3.5 Розрахунок і добір допоміжного обладнання, тари.
 - 3.6 Добір інструменту і інвентарю.
4. Характеристика організації роботи цеху.
5. Охорона праці.
6. Список використаної літератури

Графічна частина.

Рекомендована література: 1,3,4,5,6,7,10,13,16,17

1.4 Порядок подання курсового проекту до захисту

Після виконання технологічних розрахунків, розробки і узгодження з керівником компанування проектного виробничого підрозділу студент оформлює розрахунково – пояснювальну записку та виконує креслення. Оформлений згідно з встановленими вимогами, підписаний студентом курсовий проект подається керівнику у визначений термін на перевірку і рецензування. Керівник готує рецензію на курсовий проект, вирішує питання про його допуск до захисту. Курсовий проект, який не відповідає вимогам, повертається студенту на доопрацювання.

Допущений до захисту курсовий проект подається у визначений термін на кафедру для захисту на засіданні комісії, до складу входять не менше двох викладачів кафедри, у тому числі керівник проекту.

1.5 Захист курсового проекту

Курсовий проект студент захищає у присутності навчальної групи. Тези доповіді студент готує заздалегідь. Доповідь повинна бути змістовною і тривати 5 –8 хвилин.

На захисті курсового проекту студент лаконічно доповідає про результати виконаної роботи, а саме: обґрунтування доцільності і ефективності проекту, зміст виконаної роботи з кожного розділу; раціональність і перевагу окремих прийнятих проектно – технологічних рішень. Викладання матеріалу під час доповіді повинно супроводжуватись ілюструванням прийнятих проектно – технологічних рішень на кресленнях. Після доповіді студент відповідає на запитання членів комісії стосовно результатів роботи і доцільності прийнятих рішень.

З результатами захисту та з урахуванням якості розрахунково – пояснювальної записки, графічного матеріалу рішенням комісії студенту виставляється оцінка за виконаний курсовий проект. Результати захисту курсової роботи оцінюються за чотирибальною системою („відмінно”, „добре”, „задовільно”, „незадовільно”) та проставляються в заліковій відомості навчальної групи та заліковій книжці студента. У разі незадовільної оцінки курсову роботу необхідно допрацювати або виконати нову за іншою темою.

Додатки.

1. Зразок титульної сторінки курсової роботи
2. Зразок змісту курсової роботи
3. Зразок оформлення сторінки

1.6 Методичні рекомендації по виконанню графічної частини курсового проекту

Графічна частина курсового проекту виконується згідно з вимогами єдиної системи конструкторської документації (ЄСКД), ДСТУ Б А.2.4. – 4 – 95 (ГОСТ 21.101. 93) «Основні вимоги до робочої документації».

При виконанні робочої документації (робочих креслень) належить керуватися вимогами наступних стандартів ЄСКД:

ГОСТ 21. 103-78 встановлює форму і порядок заповнення основного надпису на кресленнях. Зміст, розташування і розміри граф основного напису, а також розміри рамок на учбових кресленнях повинні відповідати формі 1 (мал. 1); основний надпис для текстової частини курсового проекту (перший лист) - формі 2 (мал. 2), наступні листи - формі 2а (мал. 3). Основні надписи і рамки виконуються лініями по ГОСТ 2. 303 - 68 / ст. СЕВ 11 78 - 78 (мал. 1 - 3).

Експлікацією називають таблицю, яка вміщує перелік всіх складових частин, зображених на будівному кресленні. Для курсового проекту допускається зображення специфікації над основним надписом по формі 1 (мал. 1).

Масштаби зображень, та їх позначення на кресленнях встановлені ГОСТ 2. 302 - 68 (ст. СЕВ 1180 - 78). Для будівних креслень застосовують тільки масштаби зменшення. Плани будівель виконують в масштабі 1 : 50; 1 : 200; т.д. Для виконання графічної частини курсового проекту допускається використання масштабу 1 : 20; 1 : 25; 1 : 40; 1 : 50.

Лінії: На будівельних кресленнях застосовують типи ліній встановлені ГОСТ 2. 3003 - 68 (СТ СЕВ **1178 — 78**) " Лінії". Товщину ліній на будівних малюнках вибирають в межах 0,2 ...1 мм. На планах будівель безперервними лініями показують контури стін, які знаходяться безпосередньо в січній площі колони, а контури, розташовані за січеною площиною, - безперервними тонкими.

Нанесення розмірів. При нанесенні розмірів будівель та їх окремих частин керуються будівельними нормами та правилами. Всі розміри об'ємно - планувальних та конструктивних елементів будівель повинні бути кратними певній

величині, яка називається модулем. Величина основного модуля складає 100 мм. Означається літерою м.

Всі наступні види модулів, звеличені і дрібні, складаються на базі основного модуля множеннями його на цілі і дрібні числа. Звеличені модулі означають: 2 м, 3 м, 6 м, 12 м, 15 м, 30 м, 60 м. Дрібні модулі - 1/2 м, 1/5 м, 1/10 м, 1/100 м. Звеличені модулі використовують при призначенні кроку елементів будівель. В промислових будівлях крок колон приймається рівним 3000, 6000, 9000 мм

Розміри на планах проставляють, як правило в міліметрах, у вигляді замкнутого ланцюжка, при цьому їх можна повторювати і контролювати. Замість стрілочок розмірні лінії закінчуються косими штрихами - насічками. Розміри лінії **можуть** пересікатися між собою.

Надписи: Шрифти для підписів на будівних малюнках використовують по ГОСТ 2304 - 81 з нахилом або без нахилу. Розмір шрифту для різних надписів будівельних малюнках рекомендується наступний: в основному надписі найменування проекту, об'єкту та ін. - 5 ...7 мм, інші надписи - 3,5 ... 5 мм, в означені осі розбивки, номерів позицій розмір шрифту - 2,5 або 3,5 мм.

Основні частини будівлі: Стінки є головною частиною будівлі на них спираються всі перекриття. По роду матеріалу вони бувають кам'яні, цеглові, бетоні та ін. По своєму положенню - зовнішні та внутрішні. Стіни, які сприймають на себе навантаження від перекриття та даху, називаються капітальними. Зовнішні стіни завжди капітальні. Товщина їх може бути 400 ...640 мм.

Внутрішні стіни відділяють одне приміщення від іншого. Товщина внутрішніх капітальних стін **може** бути 200 ...390 мм. **Внутрішні** стіни (перегородки) мають товщину 100 ... 250 мм.

При спорудженні будівлі для вікон та дверей залишають спеціальні отвори , ширин}' і висот}' яких підбирають в залежності від призначення приміщення згідно будівних норм і правил, вимогами до світла і т.д.

Вікна : Основні отвори , як правило, заповнюють віконними блоками. В торгових *залах* і вестибулях можна використовувати металеві переплетіння з безперервним застосуванням у вигляді вітрини, вітражів. У виробничих приміщеннях ширина віконних отворів залежить від типу віконних блоків і може бути 1770 мм, 2010 мм, 22320 мм, 2670 мм.

Слід прагнути до того, щоб кількість типів вікон була мінімальною з розуміння архітектурного оформлення фасадів та інтер'єрів.

Двері: На підприємствах ресторанного господарства всі двері повинні бути розгорнутими. Ширина дверей у виробничих приміщеннях площею більше 10 м² повинна бути не менше 1,2 м, менше 10м²- 0,9 м. Основні типові розміри дверних блоків: 974 мм, 1174 мм (одностворчаті); 12 76 мм, 1476 мм, 1876 мм, 1516 мм, 1616 мм, 1916 мм (двостворчаті).

Умовні графічні зображення: У відповідності з ГОСТ 21. 107-78 для зображення вікон, дверей та інших елементів будівель використовують умовні графічні позначення.

План будівлі : План - це зображення розрізу будівлі, розсіченого уявною горизонтальною площиною, яка проходить на рівні вікон та дверей, проміїв. План будівлі дає уявлення про його конфігурацію і розміри , виявляє розташування

технологічного обладнання, віконних та дверних промів, капітальних стін, колон, перегородок і т.д.

Приступаючи до ви креслення плану, слід пам'ятати, що зображення плану будівлі необхідно розташовувати довгою стороною впродовж листа. Як вказувалося раніше, формат листа для курсового проекту А1 має розміри 594 x 840 мм. Визначив місто положення плану на листі та його масштаб, приступають до креслення.

План рекомендується виконувати в такій послідовності

1. Нанести осі, спочатку продольні, потім поперечні (мал.. 4). Ці осі є умовними геометричними лініями. Вони служать для визначення положення несучих конструкцій, так як осі проводять тільки по капітальним стінам і колонам. В окремих випадках вони можуть не співпадати з осями симетрії стін. Розпланувальні осі будівель наносять штрих пунктами товщиною 0,3 ...0,4 мм. Для маркірування осі на стороні будівель з великим їх числом використовують арабські числа 1,2,3 і т.д. Частіше всього більше число проходить поперек будівлі. Для маркірування осі на стороні будівлі з меншим їх числом використовуються літерами російського алфавіту А, Б, В і т.д. Звичайно маркірувальні кружки (5...9 мм) розташовують з лівої і нижньої сторін будівлі.

2. Тонкими лініями товщиною 0,3 ...0,4 мм. прокреслюють контури продольних і поперечних зовнішніх і внутрішніх стін капітальних стін і колон (мал. 5). Допускається проводити розпланувальні осі по внутрішній площині зовнішніх стін. Викреслюють контури перегородок тонкими лініями. Слід звернути увагу на різницю в з'єднанні зовнішніх і внутрішніх капітальних стін, капітальних стін і перегородок.

3. Виконують розбивку віконних і дверних промів і обводять контури капітальних стін і перегородок лініями відповідної товщини (мал. 6).

4. Використовують умовні означення санітарно — технічного і технологічного обладнання, вказують відкривання дверей. При компонованні технологічного обладнання необхідно в прийнятому масштабі викреслити на міліметровці план з вказівкою віконних і дверних отворів. Потім в тому ж масштабі вирізати з паперу контури прийнятого технологічного обладнання і розставити у відповідності з технологічними лініями даного цеху.

5. Наносять виносні розмірні лінії, та маркірувальні кружки (мал. 7). Перша розмірна лінія розташовується не ближче 7 мм від контуру малюнку. Маркірувальні кружки розпланувальної осі розташовують на відстані 4 мм від останньої розмірної лінії. Як правило, в першому ланцюжку розмірів вказують ширину віконних і дверних отворів, простінків з прив'язкою до їх осі. Другий ланцюжок заключає у собі розмір між осями капітальних стін і колон. У третьому ланцюжку проставляють розмір між осями крайніх зовнішніх стін.

6. Виконують необхідні надписи. Заповнюють основний надпис, експлікацію, проставляють площину приміщення.

Перелік рекомендованої літератури

Базова

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К. : „Центр учбової літератури”, Фірма Інкос, 2007.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.- К.:Фірма Інкос, 2007.
3. Конвісер І.О. та др. Устаткування закладів ресторанного господарства.–К.: КНТЕУ, 2005.
4. Томишин-Лелекач М.М., Канчі В.В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. - Ужгород: Вид-во В.Падяка, 2010
5. Одарченко М.С. Охорона праці на підприємствах харчування. ХДАТОХ. Харків, 2001.
6. Шаповал С.Л. и др.. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне обладнання - К.: КНТЕУ, 2011.

Допоміжна

1. Будівельні норми і правила. ДБН В.2.2-25-2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
2. Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862 -99: Вид.офіц. – К.: Держстандарт України, 1999.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація
4. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий общественного питания (справочник) – Харьков , 2002.
5. ДСТУ 4281: 2004”Заклади ресторанного господарства. Класіфікація”.
6. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – К.:Арий, 2011.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. – Минск.: Харвест, 2007.
9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Х.: ХДУХіТ, 2003.
- 10.Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності, 2003.
- 11.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно – правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.- К.:Арій, 2011.
- 12.Збірник рецептур. К. Центр учбової літератури, 2010.
- 13.Кузнецов В., Маханько О. Серия «Все об учете и организации общественного питания».-Х. : Издат.дом «Фактор», 2008.
- 14.Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
- 15.Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое (САНПиН). - С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.

***Примірна тематика курсових проектів
з дисципліни "Організація виробництва в закладах
ресторанного господарства"***

1. Розробка проекту виробництва закусочної на 50, 75, 100 місць.
2. Розробка проектів виробництва спеціалізованих закусочних:
 - 2.1. Бульйонної на 25,50,місць.
 - 2.2. Бутербродної на 25, 50 місць.
 - 2.3. Вареничної на 50, 75, 100 місць.
 - 2.4. Галушкової на 25, 50 місць.
 - 2.5. Котлетної на 25, 50 місць.
 - 2.6. Млинцевої на 25, 50, 75 місць.
 - 2.7. Сосисочної на 25, 50, 75 місць.
 - 2.8. Пиріжкової на 25, 50, 75 місць.
 - 2.9. Пельменної на 50, 75, 100 місць.
 - 2.10. Кулішної на 25, 50 місць.
 - 2.11. Чебуречної на 50, 75 місць.
 - 2.12. Пі церії на 50, 75 місць.
3. Розробка проекту виробництва кафе на 50,75, 100, 150, 200, 300 місць
4. Розробка проектів виробництва спеціалізованих кафе.
 - 4.1. Кафе молодіжне на 50, 75, 100, 150 місць.
 - 4.2. Кафе молочне на 50, 75 місць.
 - 4.3. Кафе дитяче на 50, 75, 100 місць.
 - 4.4. Кафе - кондитерське (кондитерського цеху потужністю 1-2 тис. виробів в зміну).
5. Розробка проекту виробництва загальнодоступної їдальні на 100, 150, 200 місць.
6. Розробка проекту виробництва шкільної їдальні для харчування 700, 1000, 1500 учнів в зміну.
7. Розробка проекту виробництва вегетаріанської їдальні на 50, 100, 150, 200місць

8. Розробка проекту спеціалізованої їдальні з української кухні
"Українські страви" на 50, 100, 150 місць з допоміжною реалізацією 30% виробів через магазин кулінарії.
9. Розробка проекту гарячого цеху дієтичної їдальні при промисловому підприємстві на 50, 100, 150, 200 місць.
10. Розробка проекту холодного цеху дієтичної їдальні при промисловому підприємстві.
11. Розробка проекту м'ясо-рибного цеху дієтичної їдальні при промисловому підприємстві.
12. Розробка проекту загальнодоступної і дієтичної їдальні на 50, 100, 150, 200 місць.
13. Розробка проекту виробництва ресторану I категорії на 100, 150, 200, 400 місць: гарячого, холодного, м'ясо-рибного цеху з допоміжною реалізацією 40% виробів через магазин-кулінарії.
14. Розробка проекту виробництва рибного ресторану на 100, 150, 200, 400 місць: гарячого, холодного, рибного цеху з допоміжною реалізацією 40% виробів через магазин-кулінарії.
15. Розробка проекту виробництва пивного ресторану на 100, 150, 200, 400 місць: гарячого, холодного, м'ясо-рибного цеху на 100, 150, 200, 400
16. Організація обслуговування банкетів.

КУРСОВИЙ ПРОЕКТ

з дисципліни «Організація виробництва в
закладах ресторанного господарства»
на тему: «Проект виробничого цеху кафе - кондитерської з
самообслуговуванням на 50 місць»

КП. ОВ. 03.000.000.ПЗ

Студентки IV курсу групи ВХП – 16-1/кр
денної форми навчання
спеціальність 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

(прізвище та ініціали)

Керівник : викладач Жуковська І.О.

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії :

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

м.Кам'янське, 2016р

15
↑
Зміст
↓

15	Вступ	3
	1. Техніко – економічне обґрунтування.....	5
	2. Характеристика проектного підприємства.....	7
	3. Технологічні розрахунки.....	9
	3.1. Визначення виробничої програми підприємства.....	9
	3.2. Складання виробничої програми цеху і розрахунок сировини.....	16
	3.3. Складання графіку реалізації страв.....	19
	3.4. Розрахунок технологічного обладнання.....	21
	3.5. Розрахунок чисельності виробничого персоналу.....	30
	3.6. Розрахунок допоміжного обладнання, інвентарю.....	33
	3.7. Розрахунок площі цеху.....	35
	4. Характеристика організації роботи цеху.....	37
	5. Охорона праці.....	39
	6. Список використаної літератури.....	44
	Додатки : графічна частина	

					КП.ОВ.03.000.000.ПЗ.					
Зм.	Арк.	№ документа	Підпис	Дата	Зміст	Літ.		Арк.	Аркушів	
Розробив		Петрова О.О.					У		1	1
Перевірив		Жуковська І.О.								
Н.контр.										
Затвер.							КТ ДДТУ, ВХП – 16-1/кр			

15

Вступ

15

Ресторанне господарство - це сфера виробничо – торгівельної діяльності в якій,виробляють і реалізують продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля та без нього.

15

Ресторанне господарство в Україні за останній час досягло визначених успіхів і визнання. Результати праці галузі – продукція власного виробництва, продукти харчування – стають затребуванні

10

15

					КП.ОВ.06.000.000.ПЗ.		
Зм.	Арк.	№ документа	Підпис	Дата	Вступ		
Розробив		Петрова О.О.					
Перевірів		Жуковська І.О.					
Н.контр.							
Затвер.							
					Літ.	Арк.	Аркушів
					У	2	3
					КТ ДДТУ, ВХП – 16-1/кр		

Зразок оформлення основного напису за ДСТУ БА. 2. 4-4-95

185

10

10

10

10

15

10

120

						<i>КП.ОВ.10.000.000.ПЦ.</i>		
						<i>Холодний цех ресторану першого класу на 150 місць</i>		
		Прізвище	Підпис	Дата	<i>Холодний цех</i>	Масшт.	Аркуш	Аркушів
Розробив	Іванова К.П.		01,12	1: 20		1	1	
Керівник	Жуковська І.О.			15		15	20	
Консультант								
Н.контроль					<i>План, специфікація</i>	<i>КТ ДДТУ, ВХП – 16-1/кр</i>		
Зав. каф.								

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п		Строк виконання етапів проекту	Примітка
1	Вступ. Техніко – економічне обґрунтування.		
2	Визначення потужності підприємства.		
2	Складання виробничої програми цеху.		
3	Розрахунок сировини.		
4	Складання графіків реалізації страв.		
5	Розрахунок та підбір механічного обладнання		
6	Розрахунок та підбір теплового обладнання		
7	Розрахунок та підбір холодильного обладнання		
8	Розрахунок чисельності робітників виробництва. Складання графіків виходу на роботу.		
9	Розрахунок та добір допоміжного обладнання.		
10	Добір кухарського інвентарю, столового посуду та приборів.		
11	Визначення площі приміщення виробничих цехів, торгових залів..		
12	Компоновка приміщення, розміщення обладнання, оформлення креслення у системі ЕСКД.		
13	Оформлення курсового проекту у системі ЕСКД.		
14	Здача курсового проекту.		
15	Захист курсового проектування.		