

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:49:27
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e6054

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4

Председатель  Карх Д.А.
(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Проектирование предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Арисов А.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) проектирование предприятий общественного питания является формирование компетенций у студентов, направленных на решение вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания отвечающих современным требованиям технологии, техники, организации производства и обслуживания, архитектуры, противопожарной, санитарной техники, экономики, проблемами организации общественного питания в условиях разнообразных форм собственности, разработкой перспективных планов развития и размещения сети предприятий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 8						
Зачет	72	24	12	12	44	2
Семестр 9						
Экзамен, Курсовая работа	144	20	8	12	115	4
	216	44	20	24	159	6

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
проектный	

<p>ПК-7 Проведение технологических расчетов при проектировании или модернизации предприятий общественного питания малого бизнеса, в т.ч. с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения</p>	<p>ИД-1.ПК-7 Знать: принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы проведения расчетов для</p> <p>ИД-2.ПК-7 Уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений; использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей</p> <p>ИД-3.ПК-7 Иметь практический опыт: проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного</p>
--	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов
------	-------

	Наименование темы	Контактная			С	Ко
		е	Л	Прак		
		те	а	тичес	мо	оль
		ск	б	кiesa	ос	са
		чи	а	мечи	ст	мо
						сто
Семестр 8						
Тема 1.	Общие положения проектирования. Организация проведения технологических расчетов при проектировании или модернизации предприятий общественного питания. (ПК-7)	4	2			2
Тема 2.	Разработка производственной программы предприятия (ПК-7)	4	2	4		3 4
Тема 3.	Технологические расчеты при проектировании (модернизации) предприятий общественного питания (ПК-7)	2	8	8		8
Семестр 9						
Тема 4.	Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания, в т.ч. с использованием систем автоматизированного проектирования стандартного	7	6	1 2		5 2
Тема 5.	Технико-технологические решения проектной документации предприятий общественного питания	6	2			6 3

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	В	Описани	Крит
	и	е	ерио
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1 Общие положения проектирования. Организация проектирования предприятий общественного питания.	Т	Тест состоит из 26 вопросов	5 балло в

Тема 3 Технологические расчеты при проектировании (модернизации) предприятия общественного питания	Разноуровневые задания и задания Рабочая тетрадь	Предлагается 10 задач. Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения	5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
8 семестр (За)	Билет для зачета	Билет содержит один	зачет
9 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Билет включает 2 теоретических	50-100
9 семестр (КР)	Курсовая работа	Перечень курсовых работ (Приложение 3), Методические рекомендации по	50-100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Общие положения проектирования. Организация проведения технологических расчетов при проектировании или модернизации предприятий общественного питания. (ПК-7)</p> <p>Организация проектирования предприятий общественного питания. Стадии разработки, согласование, утверждение проекта. Содержание основных нормативных документов (ГОСТ, СНиП и др.). Пути улучшения качества проектов. Состав функциональных групп помещений предприятий в зависимости от их назначения.</p>
<p>Тема 2. Разработка производственной программы предприятия (ПК-7)</p> <p>Составление плано-расчетного меню. Производственная программа для доготовочных, заготовочных предприятий с полным технологическим циклом.</p>
<p>Тема 3. Технологические расчеты при проектировании (модернизации) предприятий общественного питания (ПК-7)</p> <p>Методики количества расчета сырья, их применение для предприятий питания. Последовательность расчета и проектирования складских помещений. Расчет и проектирование торговой группы помещений: состав торговых помещений, связь с другими помещениями; общие требования к их проектированию; расчет и проектирование залов; расчет и проектирование раздаточных (при обслуживании официантами, самообслуживании), барных стоек. Расчет и проектирование моечных, сервисной, хлебозерки. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.</p>
<p>Тема 4. Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания, в т.ч. с использованием систем автоматизированного проектирования и стандартного программного обеспечения (ПК-7)</p> <p>Методики расчета производственного персонала. Порядок разработки планировочного решения предприятия общественного питания, цеха.</p>
<p>Тема 5. Техничко-технологические решения проектной документации предприятий общественного питания (ПК-7)</p> <p>Установочная лекция по выполнению курсового проекта</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 3. Технологические расчеты при проектировании (модернизации) предприятий общественного питания (ПК-7)</p> <p>Расчет помещений для приемки и хранения сырья. Разработка графиков реализации и приготовления</p>
<p>Тема 4. Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания, в т.ч. с использованием систем автоматизированного проектирования и стандартного программного обеспечения (ПК-7)</p> <p>Расчет производственного персонала горячего цеха. Разработка планировочного решения предприятия общественного питания по индивидуальному заданию, горячего цеха.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Разработка производственной программы предприятия (ПК-7) Разработка производственной программы предприятия по индивидуальному заданию Составление графиков реализации и приготовления блюд</p>
<p>Тема 3. Технологические расчеты при проектировании (модернизации) предприятий общественного питания (ПК-7) Расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания</p>
<p>Тема 4. Расчет количества производственного персонала. Планировочное решение цехов предприятий общественного питания, в т.ч. с использованием систем автоматизированного проектирования и стандартного программного обеспечения (ПК-7) Разработка планировочного решения предприятия, горячего цеха по индивидуальному заданию</p>
<p>Тема 5. Техничко-технологические решения проектной документации предприятий общественного питания (ПК-7) Выполнение курсового проекта по дисциплине</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
 Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
 Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
 Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося
 Размещается курсовая работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
 не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
 Приложение 7

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Щетинин М. П., Бураковская Н. В., Пасько О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 299 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/562516>

3. Пасько О. В., Автюхова О. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 231 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/562517>

Дополнительная литература:

2. Гращенков Д. В., Арисов А. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 195 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf>

3. Арисов Проектирование предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 1. Введение в дисциплину [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2022. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202207/6.mp4>

4. Арисов Проектирование предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 3. Построение чертежей [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2022. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202207/10.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ

СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

<http://protect.gost.ru/default.aspx>

Система расчетов для общественного питания

<http://edtd.ru>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://rospotrebnadzor.ru>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

- 1 Меню: виды, порядок написания, обоснование ассортимента блюд.
- 2 Методика расчета и подбора взбивальной, тестораскаточной машины
- 3 Методики определения суточного количества сырья для предприятий, их сущность
- 4 Методики расчета площадей производственных помещений
- 5 Типовые и индивидуальные проекты. Состав и содержание.
- 6 Проекты реконструкции. Состав и содержание.
- 7 Экспериментальные проекты. Состав и содержание.
- 8 Планировочное решение горячего цеха: порядок разработки, основные требования
- 9 Принципы размещения оборудования в производственных помещениях
- 10 Принципы размещения оборудования в складских помещениях предприятий общественного питания.
- 11 Производственная программа различных типов предприятий общественного питания.
- 12 Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов.
- 13 Расчетные нормативы, основные типы, принципы размещения: специализированных предприятий общественного питания, предприятий быстрого обслуживания, заготовочных предприятий, общедоступных предприятий, по месту работы, учебы. Вместимость зала.
- 14 Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направления
- 15 Проектирование складских помещений. Требования к проектированию, методики расчетов.
- 16 Проектирование моечной столовой посуды. Требования к проектированию, методики расчетов.
- 17 Проектирование моечной кухонной посуды. Требования к проектированию, методики расчетов.
- 18 Техничко-экономическое обоснование проекта, содержание, предназначение
- 19 Функциональные основы технологического проектирования
- 20 Графики реализации блюд: разработка, назначение
- 21 Графики приготовления блюд: разработка, назначение
- 22 Методики расчета: объема посуды и оборудования для варки блюд, электрических сковород, фритюрниц, посуды для приготовления супов, оборудования и посуды для жарки блюд.
- 23 Объемно-планировочные схемы предприятий, их преимущества и недостатки.
- 24 Понятие об установочных и монтажных чертежах проекта
- 25 Понятие о монтажных чертежах проекта
- 26 Принципы размещения мебели в залах, требования к планировочному решению функциональных зон.
- 27 Требования к планировочному решению горячего, кулинарного, кондитерского, овощного, холодного, мясного цехов, цеха обработки птицы и субпродуктов. Назначение, порядок расчета и проектирования.
- 28 Методики расчета: холодильного оборудования.
- 29 Методики расчета: вспомогательного оборудования, раздаточных линий (типы раздач), подъемно-транспортного оборудования.
- 30 Методики расчета: пекарных шкафов, численности работников производственных цехов, зала предприятия, тестомесильной машины, деж, мясорубки, численности мойщиков столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, кипятильника, пароварочного аппарата и др. оборудование.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1 Влияние режима труда промышленного предприятия на организацию работы п.о.п. Расчетные нормативы развития, принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы.

2 Задачи и содержание курса «Проектирование предприятий общественного питания». Цель и задачи технологического проектирования.

3 Меню: виды, порядок написания, обоснование ассортимента блюд.

4 Методика расчета и подбора взбивальной, тестораскаточной машины

5 Методики определения суточного количества сырья для предприятий, их сущность

6 Методики расчета площадей помещений предприятий общественного питания (с примерами)

7 Нормативная документация: содержание, назначение

8 Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Состав и содержание.

9 Основные направления научно-технического прогресса в отрасли, технологические и технические направления проектирования

10 Оценка технического уровня проектируемого предприятия

11 Планировочное решение предприятия: порядок разработки, основные требования

12 Принципы размещения оборудования в производственных, складских помещениях предприятий.

13 Производственная программа различных типов предприятий общественного питания.

14 Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов.

15 Расчетные нормативы, основные типы, принципы размещения: специализированных предприятий общественного питания, предприятий быстрого обслуживания, заготовочных предприятий, общедоступных предприятий, по месту работы, учебы. Вместимость зала.

16 Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направления

17 Система автоматизированного проектирования. Применение ЭВМ в технологических расчетах.

18 Складские помещения (способы хранения продуктов), экспедиция, длина подвешного пути для хранения мяса, охлаждаемые (все методики) и неохлаждаемые камеры, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды: требования к проектированию, методики расчетов.

19 Технико-экономическое обоснование проекта, содержание, предназначение

20 Функциональные основы технологического проектирования

21 Графики реализации и приготовления блюд: разработка, назначение

22 Методики расчета: объема посуды и оборудования для варки блюд, холодильного оборудования, электрических сковород, фритюрниц, посуды для приготовления супов, оборудования и посуды для жарки блюд.

23 Объемно-планировочные схемы предприятий, их преимущества и недостатки.

24 Особенности проектирования предприятий, размещаемых в зданиях иного назначения (жилых домах, торговых центрах, при гостиницах).

25 Понятие об установочных и монтажных чертежах проекта

26 Принципы размещения мебели в залах, требования к планировочному решению функциональных зон.

27 Требования к планировочному решению горячего, кулинарного, кондитерского, овощного, холодного, мясного цехов, цеха обработки птицы и субпродуктов. Назначение, порядок расчета и проектирования.

28 Требования к проектированию баров (виды баров), барных стоек, буфетов, раздаточных (при самообслуживании, работе официантов), обеденных залов, магазина кулинарии. Какие необходимы расчеты, порядок, особенности, принципы размещения оборудования.

29 Методики расчета: вспомогательного оборудования, раздаточных линий (типы раздач), подъемно-транспортного оборудования.

30 Методики расчета: пекарных шкафов, численности работников производственных цехов, зала предприятия, тестомесильной машины, деж, мясорубки, численности мойщиков столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, кипятильника, пароварочного аппарата и др. оборудование.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Какова норма длины рабочей зоны (стола) для горячего цеха на 1 повара?	ПК-7
2		Предприятие работает 5 дней в неделю, а сотрудники работают по графику 5/2. Чему равен коэффициент, учитывающий выходные, праздничные дни?	ПК-7
3		Из каких 3 элементов состоит формула для расчета объема котлов V (дм ³) для варки супов, соусов, сладких блюд и напитков?	ПК-7
4		Для расчета котлов для варки каких блюд используют формулу $V_K = \frac{V_{пр} + V_{соуса}}{K}$ (дм ³)	ПК-7
5		Найдите объем, занимаемый рагу из овощей, если известно, что готовится 11 кг, а плотность продукта 0,55 кг/ дм ³	ПК-7
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Как определить необходимую к установке в предприятии плиту? А) по производительности Б) по габаритным размерам плиты В) по количеству конфорок плиты Г) по площади наплитной посуды	ПК-7
2		Что является основным продуктом при варке мясного бульона? А) Мясо Б) Кости В) Мясо и кости Г) Мясо, кости и овощи	ПК-7
3		Какое оборудование рассчитывается не по производительности? а) кипятильник б) котел пищеварочный в) овощерезка г) шкаф пекарский	ПК-7
4		Как определить количество хлеба, необходимое для работы кафе ? А) по норме потребления на одного посетителя; Б) по нормативам; В) по физиологическим нормам; Г) по меню расчетного дня	ПК-7
5		По какой методике ведут расчет площади горячего цеха ? А) по площади, занимаемой оборудованием в цехе; Б) по нагрузке на 1 м ² грузовой площади	ПК-7

		пола; В) по нормативным данным; Г) по норме площади на одно место в зале	
--	--	--	--

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		_____ – взаимосвязанный комплекс работ, в результате выполнения которых составляется техническая документация для строительства или реконструкции зданий (сооружений).	ПК-7
2		Как называется этап проектирования (реконструкции), в котором на основании экономических расчетов делается заключение о необходимости и целесообразности строительства, реконструкции или технического перевооружении предприятия.	ПК-7
3		Какой надзор за ходом строительства (реконструкцией) должен производиться проектировщиком на послепроектном этапе?	ПК-7
4		_____ — это графическое изображение принятого архитектурного, технологического и конструктивного решения проектируемого объекта, его элементов и деталей	ПК-7
5		Как называется проект, предназначенный для многократного использования с целью сокращения сроков проектирования и строительства.	ПК-7
6		Необходимое число мест в предприятии рассчитывают на основе норматива мест на _____ жителей для городов различной величины	ПК-7
7		Определить общее количество блюд, реализуемых в столовой за обед, если количество потребителей 350 чел., а коэффициент потребления блюд 2.	ПК-7
8		Рассчитайте коэффициент пересчета, если число потребителей с 12 до 13 часов составляет 40 человек, всего за день количество потребителей 200 человек	ПК-7
9		Определить численность поваров-раздатчиков, если в максимальный час загрузки горячего цеха реализуется 350 комплексных обедов, а средняя норма подачи обеда составляет 30 секунд.	ПК-7
10		Произведите расчет требуемой мощности овощерезательной машины при рабочей смене цеха 8 ч, коэффициенте работы	ПК-7

		машины 0,4, общей массе овощей 64 кг	
11		Рассчитайте требуемую площадь в мясо-рыбной камере для хранения рыбопродуктов: суточная потребность – 30 кг; срок хранения – 2 дня; нагрузка на 1 м ² – 120 кг). Коэффициент β= 2,2	ПК-7
12		Рассчитайте требуемую площадь молочно-жировой камеры для хранения молока: суточная потребность – 11 л; срок хранения – 3 дня, вместимость в единицу тары – 15 л; нагрузка на 1 м ² – 110 л). Коэффициент β= 2,2	ПК-7
13		Определить количество блюд по основному меню, реализуемых в кафе с 17 до 18, если в этот час количество потребителей составляет 75 чел., общее количество потребителей за день – 600 чел., а общее количество блюд за день – 1560 шт.	ПК-7
14		Определить площадь кладовой для хранения овощей, если поступило: 200 кг картофеля (при проведении входного контроля 60 кг было забраковано и отправлено обратно поставщику); моркови поступило 160 кг; свеклы столовой поступило 50 кг. Срок годности овощей – 5 дней, удельная нагрузка 400 кг/м ² . Коэффициент β = 2,2.	ПК-7
15		Определить количество закусок, которое необходимо приготовить в ресторане на 100 мест с 14 до 15 часов, если средняя продолжительность приема пищи в течение дня составляет 80 мин, средний процент загрузки зала (в течение дня) – 40%. Коэффициент потребления закусок составляет 0,5.	ПК-7
16		Определить процент загрузки зала ресторана на 100 мест, если средняя продолжительность приема пищи составила 30 мин, а количество потребителей – 75 чел.	ПК-7
17		Определить процент загрузки зала ресторана на 50 мест, если средняя продолжительность приема пищи составила 20 мин., а количество потребителей – 105 чел.	ПК-7
18		Определить общую площадь зала столовой при промышленном предприятии с количеством работающих 1500 чел. в 3 смены. Норма площади на одно место составляет 0,83 м ² /чел.	ПК-7
19		Определить расчетное количество реализуемой продукции в зале кафе на 50 мест. Оборачиваемость одного места в день 20 раз; средний процент загрузки зала 60 %; коэффициент потребления блюд 2,5.	ПК-7
20		Чему равен коэффициент потребления блюд комплексного обеда, если он состоит из	ПК-7

		салата, супа, горячего блюда, горячего напитка и хлеба?	
21		Рассчитать площадь сковороды для жарки штучных изделий из рыбы. Рыба жареная 100 изделий в час, продолжительность тепловой обработки 15 минут, площадь единицы изделия 0,01м ²	ПК-7
22		Рассчитать площадь сковороды для жарки штучных изделий из печени. Печень жареная 300 штук за 5 часов, продолжительность тепловой обработки 20 минут, площадь единицы изделия составляет 0,01 м ² .	ПК-7
23		Сколько температурных режимов выделяют для хранения сырья?	ПК-7
24		Что входит в группу помещений для потребителей из перечисленного: вестибюль, загрузочная, электроцитовая, бельевая	ПК-7
25		Что входит в группу помещений для потребителей из перечисленного: кабинет кладовщика, кабинет технолога, кабинет директора, кабинет диетолога.	ПК-7
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Кого не анализируют в ТЭО? А) потребителей Б) конкурентов В) поставщиков Г) инвесторов	ПК-7
2		Что не является исходными данными для расчетов? А) количество персонала Б) вместимость предприятия В) количество залов Г) виды меню	ПК-7
3		Как называется чертеж с изображением параметров для подключения инженерных коммуникаций к оборудованию? а) чертеж монтажной привязки б) технологический чертеж в) инженерный чертеж г) чертеж подключения коммуникаций	ПК-7
4		Что указывается в качестве дополнительной информации в расчетном меню? А) пищевая ценность Б) основное сырьё В) место реализации Г) аллергены	ПК-7
5		По какой формуле производится расчет коэффициента пересчета за каждый час работы предприятия $A K_q = \frac{N_q}{b}$	ПК-7

		$\text{Б К}_q = \frac{N_q}{N_d} \cdot 100$ $\text{В К}_q = \frac{N_q}{N_d}$ $\text{Г К}_q = \frac{N_q}{N_d} \cdot b$	
--	--	--	--

7.3.3. Перечень курсовых работ

1. Проектирование горячего цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.)
2. Проектирование мучного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.)
3. Проектирование холодного цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, бара, столовой, ресторана и пр.)
4. Проектирование кондитерского цеха различных типов предприятий общественного питания (кафе, столовой, ресторана и пр.)

**Приложение 7
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры технологии питания

**Методические указания по выполнению курсового проекта
по дисциплине
Проектирование предприятий общественного питания**

1 Организация и руководство курсовым проектированием

Курсовой проект выполняют студенты по заданию руководителя. Задание оформляют на специальных бланках, оно содержит: тему проекта, основные исходные данные, примерную структуру работы, объем графического материала и срок сдачи студентом завершеного проекта. Задание подписывается руководителем курсового проекта, утверждается заведующим кафедрой. Студент расписывается в принятии задания к исполнению.

Руководство курсовым проектом осуществляют преподаватели кафедры «Технологии и организации питания». Руководитель оказывает помощь студенту в выборе нормативных и справочных источников литературы, уточнении видов услуг, оказываемых предприятием, проводит консультирование по технологическим расчетам, контролирует работу студента. В связи с этим студенту необходимо периодически посещать консультации, сообщать о проделанной работе.

Тематика курсовых проектов связана в основном с технологическими расчетами и проектированием отдельных производственных цехов (горячий, холодный, кондитерский).

2 Структура и содержание курсового проекта

Курсовой проект содержит:

- пояснительную записку (объем – 40...50 печатных листов);
- графическую часть (1...2 листа формата А1);
- ведомость проекта.

Ведомость проекта отражает его состав. Ведомость оформляют на листе формата А4 с основной надписью и помещают в конце пояснительной записки (пример оформления представлен в приложении Б).

Пояснительная записка должна быть оформлена согласно требованиям Государственного стандарта [15] и содержать:

Титульный лист

Содержание

Введение

1 Характеристика предприятия, цеха

2 Производственная программа предприятия

3 Расчет и подбор оборудования

3.1 Расчет теплового оборудования

3.2 Расчет механического оборудования

3.3 Расчет холодильного оборудования

4 Расчет численности производственных работников цеха, график работы

- 5 Расчет и подбор вспомогательного оборудования
- 6 Расчет площади цеха
- 7 Объемно-планировочное решение цеха
- Заключение
- Список использованных источников
- Приложения

Пример оформления титульного листа представлен в приложении А. Задание на курсовой проект вкладывается в пояснительную записку после титульного листа, не нумеруется.

Во введении отражают характеристику современного состояния организации питания конкретного контингента в увязке с темой проекта, актуальность темы проекта, практическую значимость, поставленную цель и список задач, требующих решения для достижения поставленной цели.

Характеристика предприятия включает: название предприятия (в т.ч. юридическое), месторасположение, тип (класс) предприятия, вместимость всех залов, часы работы предприятия, формы и методы обслуживания, виды предоставляемых услуг, мощность предприятия, характер производства.

Вместимость зала предприятия P , мест, определяют по формуле

$$P = \frac{P_H \times N}{1000} \times 0,9, \quad (1)$$

где P_H – норматив развития сети, количество мест на 1000 чел. [2];

N – расчетная численность, чел.;

0,9 – явочный коэффициент для столовых при промышленных предприятиях (для столовых при учреждениях – 0,8).

При определении вместимости залов следует учитывать, что в столовых при промышленных предприятиях 20% мест проектируют для организации диетического питания (10% в столовых при ВУЗах), также необходимо предусматривать организацию лечебно-профилактического питания.

3 Технологические расчеты

Технологические расчеты являются основной курсового проекта и включают в себя: разработку производственной программы, расчет и подбор оборудования (теплого, холодильного механического, вспомогательного) и количества производственных работников. Подбор оборудования следует осуществлять на основе схемы технологического процесса в цехе с использованием каталогов современного технологического оборудования.

3.1 Разработка производственной программы предприятия, цеха

Производственной программой горячего цеха является ассортимент выпускаемой продукции с указанием количества, разрабатывается на основании производственной программы предприятия. Этапы составления производственной программы:

- расчет численности потребителей;
- расчет общего количества блюд;
- составление меню;
- процентная разбивка блюд по меню;
- производственная программа предприятия, цеха.

График загрузки зала

График загрузки зала предприятия общественного питания представляет собой почасовую загрузку каждого зала с учетом оборачиваемости одного места в зале, а также среднего процента загрузки зала.

Количество потребителей за каждый час работы предприятия N_q , чел., определяют по формуле

$$N_q = \frac{P \cdot \varphi \cdot E}{100}, \quad (2)$$

где P – вместимость зала, мест;

φ – оборачиваемость одного места за час, раз;

E – загрузка зала в определенный час, %.

Величины оборачиваемости места в зале и средний процент загрузки зала принимают по литературным данным [2] или на основании наблюдений за работой аналогичного предприятия.

Расчеты представляют в виде таблицы (таблица 1).

Таблица 1 – График загрузки зала

Часы работы	Зал предприятия		
	оборачиваемость одного места за 1 час, раз	средний процент загрузки зала, %	количество потребителей, чел.
8-9			
9-10			
10-11			
Итого			
...			
Общее количество потребителей за день			

Для общедоступных столовых определяют количество потребителей на завтрак, обед, ужин; для ресторанов – день, вечер.

Следующим этапом составления производственной программы предприятия является расчет общего количества реализуемой продукции n , шт., определяют по формуле

$$n = N \cdot m, \quad (4)$$

где N – количество потребителей за день, чел.;

m – коэффициент потребления блюд [2, приложение 4].

Составление расчетного меню

Меню составляют с учетом специализации и типа предприятия, обслуживаемого контингента, сезонности, национальных особенностей и других факторов. При составлении меню следует обратить внимание на порядок записи блюд в меню (закуски и салаты, супы, горячие блюда, сладкие блюда и напитки, в каждой группе: из рыбы, мяса, овощей). В курсовом проекте следует представлять расчетное меню, которое содержит не более 35 наименований блюд не считая покупных товаров, мучных кондитерских изделий. Меню следует составлять для всех залов (основной зал, диетический зал, вечернее и дневное меню, меню банкета, ассортимент буфетной стойки, меню для персонала и т.д.). В расчетном меню горячие блюда записывают вместе с гарниром и соусом (не выделяя отдельные группы в меню).

Меню представляют в виде таблицы (см. таблицу 2).

Таблица 2 – Расчетное меню столовой на летне-осенний период

Номер рецептур*	Наименование блюд	Выход, г

* Примечание. Номер рецептуры дают по Сборнику технических нормативов... [10, 11], либо номер технико-технологической карты.

При составлении меню диетического зала (отделения) руководствуются приказом №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации Зарегистрирован в Минюсте РФ 12 сентября 2003 г.» [11].

При оформлении меню следует учитывать требования постановления №1036 (в редакции от мая 2007 г.) [14].

С целью определения количества изготавливаемой продукции по группам (закуски, супы, горячие, сладкие блюда и напитки) и блюдам составляют их процентную разбивку (таблица 4). Процентную разбивку составляют только для меню со свободным выбором блюд.

Таблица 4 – Процентная разбивка блюд по меню

Наименование продукции	От общего количества		От данной группы	
	%	шт.	%	шт.
Салаты и закуски				
...				
...				
Итого			100	
Супы				
...				
...				
Итого	100			

Количество продукции (шт.) округляют до целых чисел. В качестве процентного соотношения между группами блюд и наименованиями следует использовать литературные источники [2, приложение 5], а также анализ работы действующих предприятий.

В процентную разбивку не включают продукцию, рассчитываемую по нормам потребления (мучные кондитерские изделия, холодные напитки собственного производства).

Для меню бизнес-ланчей, банкета количество выпускаемой продукции следует определять пропорционально количеству потребителей.

На основании процентной разбивки, а также определения количества продукции по всем видам меню составляют производственную программу предприятия и представляют ее в виде таблицы 7.

Таблица 7 – Производственная программа предприятия

Наименование продукции	Количество реализуемой продукции, шт., порц.				
	зал предприятия	диетический зал	магазин кулинарии	персонал	итого
...					
Итого					

Для дальнейших расчетов, на основании производственной программы предприятия, а также графика загрузки зала разрабатывают график реализации (таблица 8).

Таблица 8 – График реализации блюд

Наименование продукции	Количество реализуемой продукции, шт. порц.	Часы реализации							
		8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	...
		Коэффициенты пересчета							
...		0,10	0,12	0,10	0,21	0,14	0,15
Гуляш с картофельным пюре	300	30	36	30	63	42	45	...	
...									

Коэффициент пересчета на каждый час работы предприятия K_q , чел., определяют по формуле

$$K_q = \frac{N_q}{N_d}, \quad (5)$$

где N_q – количество потребителей за час работы предприятия, чел.;
 N_d – количество потребителей за день, чел.

Сумма коэффициентов пересчета должна быть равна 1

$$\sum K_q = \frac{N_{8-9}}{N_d} + \frac{N_{9-10}}{N_d} + \dots = 1. \quad (6)$$

Количество реализуемой продукции за каждый час работы предприятия n_q , шт., порц., определяют по формуле

$$n_q = n \cdot K_q, \quad (7)$$

Руководствуясь: графиком реализации блюд; сроками хранения и реализации [9, 10]; технологическими операциями [12, 13] разрабатывают график приготовления блюд (таблица 9). В графике приготовления показывают количество обрабатываемого продукта или количество порций (для изделий, блюд) и продолжительность обработки.

Таблица 9 – График приготовления продукции

Наименование продукции	Количество продукции, шт., порц.	Тепловые процессы	Часы приготовления		
			7-8	8-9	9-10
			Продолжительность операции/количество (кг, порц.)		
Борщ	500	варка костного бульона тушение свеклы пассерование моркови пассерование томат-пюре пассерование лука пассерование петрушки (корень) приготовление супа	125 л		
					20 кг 6 кг 3,75 кг 5 кг 6 кг* 100 порц.*

Примечания. *Согласно действующим Санитарным правилам и нормам срок реализации супов составляет 2...3 ч, поэтому в графике реализации количество порций показано на 3 ч работы.

По графику приготовления определяют час максимальной загрузки (час-максимум) – тот час, в который выполняют больше всего тепловых операций. По этому часу следует вести расчет теплового оборудования. Час-максимум для разных видов оборудования может быть разным, также для расчета различных видов оборудования можно использовать не час-максимум, а 2-3 часа работы.

График приготовления, как правило, разрабатывают на весь день работы предприятия.

3.2 Расчет и подбор теплового оборудования

Расчет и подбор котлов

Расчет объема котлов для варки бульонов ведут на основании графика приготовления, суммируя количество каждого вида бульона. Расчетный объем котла V_p , дм^3 , определяют по формуле

$$V_p = \frac{Q_1 \cdot (1+W) + Q_2}{K}, \quad (8)$$

где Q_1 – количество основного продукта, кг;

Q_2 – количество овощей, кг;

W – норма воды на 1 кг основного продукта, дм^3 [12,13].

По результатам расчетов осуществляют подбор посуды и оборудования по каталогам исходя из соотношения

$$V_p \leq V_k, \quad (9)$$

где V_k – объем котла по каталогу.

Принимают – кастрюли, наплитные котлы и стационарное оборудование [2, приложение 4].

Результаты расчетов сводят в таблицу 10. Рецептуру бульонов принимают согласно Сборников технических нормативов [12, 13] или технико-технологических карт.

Таблица 10 – Расчет объема котлов для варки бульонов (на весь день)

Наименование продуктов, бульонов	Масса нетто, г на 1 л бульона	Масса нетто на фактическое количество, кг	Объем котла расчетный, дм^3	Объем котла принятый, дм^3
Бульон костный (36 л)				
Кости пищевые	300	$30 \cdot 0,3 = 9$	55	КПЭ-60
Морковь	8	$30 \cdot 0,08 = 0,24$		
Петрушка (корень)	6	$30 \cdot 0,06 = 0,18$		
Лук репчатый	8	$30 \cdot 0,08 = 0,24$		
Вода (на 1 л выхода)	1250			
Вода (на 1 кг основного продукта)	4167 ¹			

По приведенным данным: $V_p = \frac{10,8 \cdot (1+4,167) + (0,24+0,18+0,24)}{0,85} = 55,5 \text{ дм}^3$.

¹ $W = \frac{1000 \cdot 1,250}{300} = 4,167 \frac{\text{л}}{\text{кг}}$, количество воды на 1 кг основного продукта, в примере основным продуктом (Q_1) являются кости пищевые [10].

Расчет объема котлов V_p , дм^3 , для приготовления супов, соусов, сладких блюд и напитков ведут на час-максимум по формуле

$$V_p = \frac{V_n \cdot n}{K}, \quad (10)$$

где V_n – объем одной порции, дм^3 ;
 n – количество продукции за расчетный период, шт., порц;
 K – коэффициент заполнения котла, 0,85.

Количество продукции определяют по графику приготовления. Подбор оборудования осуществляют по литературным сведениям [2, приложение 11] или каталогу оборудования (примеры оборудования представлены в приложении В). Расчеты сводят в таблицу 11.

Таблица 11 – Расчет объема котлов для приготовления супов, соусов, сладких блюд и напитков

Наименование продукции	Часы приготовления	Количество порций, шт.	Объем порции, дм^3	Расчетный объем, дм^3	Принятый объем, дм^3
Борщ	10...11	200	250	58,8	КПЭ-60

Расчетный объем котлов V_p , дм^3 , для варки горячих блюд и гарниров, продуктов для салатов и закусок определяют по формулам:

– для набухающих:

$$V_p = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{воды}}}{K}, \quad (11)$$

– для не набухающих:

$$V_p = \frac{V_{\text{прод}} \cdot 1,15}{K}, \quad (12)$$

– для тушеных:

$$V_p = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{соуса}}}{K}, \quad (13)$$

$$V_{\text{прод}} = \frac{Q}{\rho}, \quad (14)$$

где $V_{\text{прод}}$ – объем обрабатываемого продукта, дм^3 ;

$V_{\text{воды}}$ – объем воды для варки набухающих продуктов, дм^3 ;

$V_{\text{соуса}}$ – объем соуса, дм^3 ;

K – коэффициент заполнения котла, 0,85;

Q – масса обрабатываемого продукта, кг;

ρ – плотность продукта, $\text{кг}/\text{дм}^3$ [2].

Расчеты представляют в таблице 12.

Таблица 12 – Расчет объема котлов для варки гарниров и горячих блюд

Наименование продукции	Часы реализации	Норма продукта на 1 блюдо, г	Количество блюд	Количество продукта, кг	Плотность, кг/дм ³	Объем воды, дм ³	Расчетный объем, дм ³	Принятый объем, дм ³

После расчета котлов определяют коэффициент использования котла (таблица 13) и составляют график загрузки (рисунок 1) для стационарного оборудования.

Таблица 13 – Коэффициент использования котла

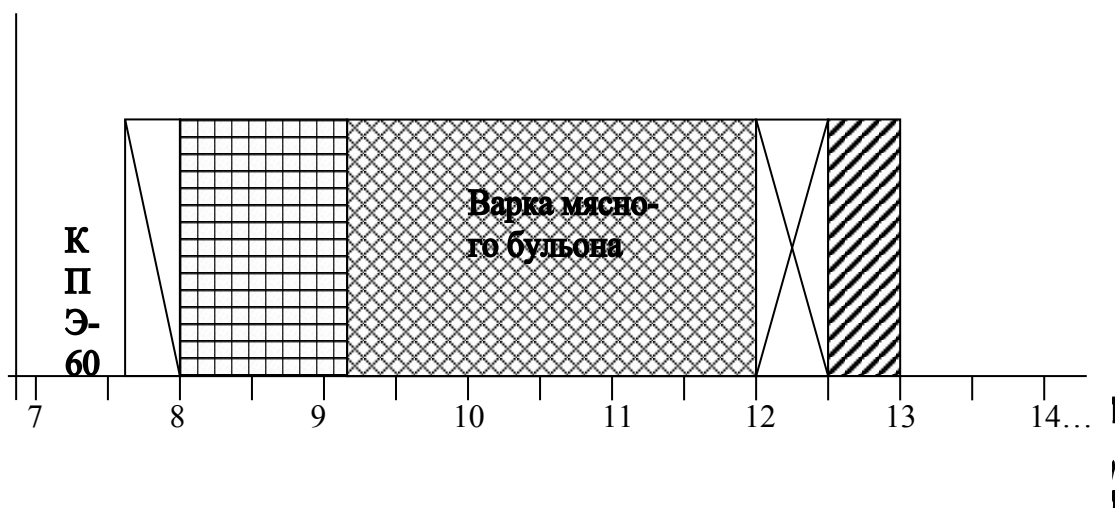
Тип (марка) котла	Объем котла, дм ³	Время занятости котла, ч	Время работы цеха, ч	Коэффициент использования
КЭ-100	100	8	12	0,67
...				

Коэффициент использования оборудования η определяют по формуле

$$\eta = \frac{t}{T}, \quad (15)$$

где t – время занятости оборудования, ч;

T – время работы цеха, ч.



▢ - загрузка продуктов (5-20 мин); ▣ - разогрев холодной воды (50-70 мин), разогрев горячей воды (14-24 мин); ▤ - варка; ▥ - разгрузка котла (10-30 мин); ▧ - мойка (10-30 мин).

Рисунок 1 – График загрузки котла

Расчет и подбор сковород и фритюрниц

Расчет сковород ведут:

- для штучных изделий;
- для продукции массой.

Для жарки штучных изделий площадь пода чаши F , м², определяют по формуле

$$F = 1,1 \cdot \frac{f \cdot n}{\varphi}, \quad (16)$$

где f – площадь единицы изделия, м²;

n – количество изделий, обжариваемых за расчетный период, шт.;

φ – оборачиваемость площади пода за расчетный период, раз, определяется по формуле

$$\varphi = \frac{T}{t}, \quad (17)$$

где T – расчетный период, мин;

t – продолжительность тепловой обработки, мин [12, таблица 27].

Площадь единицы изделия принимается:

- порционные изделия из мяса, рыбы – 0,01 м²;
- рубленые изделия, изделия из овощей, круп, муки, творога и яиц – 0,02 м².

Расчеты представляют в таблице 14.

Таблица 14 – Расчет сковород для жарки штучных изделий

Наименование продукции	Количество порций, шт.	Площадь единицы изделия, м ²	Оборачиваемость площади пода за час, раз	Расчетная площадь, м ²	Марка / количество сковород, шт.

Расчет площади пода сковороды для обработки продуктов насыпным слоем F , м², ведут по формуле

$$F = \frac{Q}{h \cdot \varphi \cdot \rho \cdot 100}, \quad (18)$$

где Q – количество обрабатываемого продукта, кг;

h – высота слоя продукта, дм;

φ – оборачиваемость площади пода за расчетный период, раз;

ρ – плотность продукта, кг/дм³ [2].

Высоту слоя продукта (h , дм) принимают:	
- пассерование овощей, жарка картофеля	0,3...0,4;
- пассерование лука	0,2...0,3;
- пассерование муки	1;
- тушение капусты, свеклы	1,5...2,0;
- припускание овощей	1,0...1,2.

Результаты расчетов сводят в таблицу 15.

Таблица 15 – Расчет сковород для обработки продуктов насыпным слоем

Наименование продукта (продукции)	Масса продукта, кг	Плотность продукта, кг/дм ³	Толщина слоя продукта, дм	Оборачиваемость площади пода за час, раз	Расчетная площадь, м ²	Марка / количество сковород, шт.

При подборе сковород необходимо руководствоваться площадью сковороды [2].

После расчета котлов и сковород определяют количество плит по площади поверхности F , м², используя формулу

$$F = 1,3 \cdot \sum \left(\frac{n \cdot f}{\varphi} \right), \quad (19)$$

где 1,3 – коэффициент, учитывающий мелкие и неучтенные операции;

n – количество посуды, необходимое для приготовления блюд данного вида за расчетный период;

f – площадь, занимаемая единицей посуды, м²;

φ – оборачиваемость плиты за час, раз (формула (17)).

Результаты расчетов представляют в таблице 16.

Таблица 16 – Расчет жарочной поверхности плиты за час

Наименование продукции	Вид посуды	Вместимость, дм ³	Количество посуды, шт.	Площадь единицы посуды, м ²	Оборачиваемость	Площадь плиты, м ²
...	кастрюля котел сотейник сковорода ...	–				...
Итого						Σf

Расчет требуемого объема фритюрницы V , дм^3 , осуществляют по формуле

$$V = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{жира}}}{K \cdot \varphi}, \quad (19)$$

где $V_{\text{прод}}$ – объем продукта, дм^3 ;
 $V_{\text{ж}}$ – объем жира, дм^3 ;
 φ – оборачиваемость фритюрницы, раз ($\varphi=6$);
 K – коэффициент заполнения чаши ($K=0,65$).

Расчеты сводят в таблицу 17.

Таблица 17 – Расчет требуемого объема фритюрниц

Наименование продукта, изделия (блюда)	Масса продукта (нетто), кг	Плотность продукта, $\text{кг}/\text{дм}^3$	Объем продукта, дм^3	Масса жира, кг	Объем жира, дм^3	Расчетный объем, дм^3	Принимаемый объем, дм^3
...							

Расчет и подбор кипяtilьника осуществляют по количеству расхода кипятка на час максимального его использования, после чего подбирают необходимое оборудование по объему требуемого кипятка за час.

Расчет конвектомата, пароконвектомата, жарочного шкафа ведется по количеству обрабатываемого продукта G , кг, по формуле

$$G = \frac{n_1 \cdot q \cdot n_2 \cdot n_3 \cdot 60}{\tau}, \quad (20)$$

где n_1 – количество изделий на 1 функциональной емкости, шт.;
 q – масса (нетто) одного изделия, кг;
 n_2 – количество функциональных емкостей в одной камере, шт.;
 n_3 – количество камер, шт.;
 τ – время загрузки, тепловой обработки и выгрузки блюд, мин.

3.3 Расчет и подбор холодильного оборудования

Расчет и подбор холодильного оборудования (холодильные камеры, шкафы, прилавки и пр.) ведут исходя из количества продуктов, подлежащих одновременному хранению в цехе. В цехах расчет холодильного оборудования ведут на 0,5 смены.

В холодильном шкафу горячего цеха хранят – пассерованные овощи, котлеты морковные (и др.), сырники, основные соусы, сливочное масло, сметану для приготовления блюд и другая продукция.

Расчет вместимости шкафа V , дм^3 , осуществляют по формуле

$$V = \sum \frac{Q}{\rho \cdot \gamma}, \quad (21)$$

где Q – количество продуктов, подлежащих одновременному хранению в цехе на 0,5 смены, кг;
 ρ – плотность продукта, кг/дм³ [2, приложение 10].
 γ – коэффициент, учитывающий массу посуды (для холодильных шкафов принимают 0,7...0,8).

Результаты расчетов сводят в таблицу 18.

Таблица 18 – Расчет и подбор холодильного оборудования

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Объем расчетный, дм ³	Тип, марка оборудования
Масло сливочное				
Сметана				
Пассерованные овощи				
Соусы				
...				
Итого			ΣV	

Укрупненный расчет. В 0,01 м³ холодильного шкафа вмещается ≈ 20 кг продуктов с учетом тары.

3.4 Расчет и подбор механического оборудования

Расчет механического оборудования ведется по количеству продуктов, перерабатываемых за максимальную смену с учетом производительности оборудования.

Условное время работы оборудования $t_{усл}$, ч, определяют по формуле

$$t_{усл} = T \cdot \eta_{усл}, \quad (22)$$

где T – продолжительность работы цеха, ч;

$\eta_{усл}$ – условный коэффициент использования оборудования (для механического оборудования горячего цеха $\eta_{усл}=0,3$).

Требуемую производительность оборудования $G_{тр}$, кг/ч, определяют по формуле

$$G_{тр} = \frac{Q}{t_{усл}}, \quad (23)$$

где Q – количество обрабатываемого продукта за максимальную смену, кг.

Далее по каталогу оборудования подбирают машину из условия

$$G_{тр} \leq G_{ф}, \quad (24)$$

где $G_{ф}$ – фактическая производительность оборудования, кг/ч.

После подбора оборудования осуществляют расчет фактического времени работы оборудования t_{ϕ} , ч, и фактического коэффициента использования η_{ϕ} по формулам:

$$t_{\phi} = \frac{Q}{G_{\phi}}, \quad (25)$$

$$\eta_{\phi} = \frac{t_{\phi}}{T}. \quad (26)$$

Результаты расчетов сводят в таблицу 19.

Таблица 19 – Расчет и подбор механического оборудования

Наименование операций и продуктов	Количество обрабатываемых продуктов за день, кг	Расчет требуемой производительности машины				Подбор машины		Расчет эффективности использования принятой машины	
		условный коэффициент использования машины	время работы цеха, ч	условное время работы машины, ч	требуемая производительность машины, кг/ч	марка и производительность принятой машины, кг/ч	количество принятых машин, шт.	время работы, ч	коэффициент использования
...									
...									
Итого									

3.5 Расчет численности производственного персонала

Численность производственного персонала горячего цеха N_1 , чел., определяют по нормам времени (коэффициенту трудоемкости) по формуле

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot k \cdot 100}{T \cdot \lambda \cdot 3600}, \quad (27)$$

где n – количество изготавливаемых изделий за день, шт., кг, л;

k – коэффициент трудоемкости изготовления единицы продукции [2, приложение 9];

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда;

T – продолжительность рабочей смены, ч.

Результаты расчетов сводят в таблицу 20.

Таблица 20 – Расчет численности производственного персонала

Наименование продукции	Количество порций за день, шт.	Коэффициент трудоемкости	Количество производственного персонала, чел.
...			
...			
Итого			

Общая численность производственного персонала с учетом режима работы предприятия, производственного персонала, выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни N_2 , чел., определяют по формуле

$$N_2 = 1,13 \cdot \frac{T_1}{T_2} \cdot N_1, \quad (28)$$

где T_1 – рабочая неделя предприятия, дней;

T_2 – режим рабочего времени производственного персонала в неделю, дней;

1,13 – коэффициент, учитывающий отсутствие работников по болезни и в связи с отпуском.

На основании расчета строят график работы производственного персонала горячего цеха (рисунок 2). Существуют линейный, ступенчатый, разобщенный графики. Ко всем графикам предъявляется одно основное требование – количество производственного персонала на каждом участке работы должно соответствовать трудоемкости изготовления продукции и обеспечивать его выполнение в назначенный срок.



Рисунок 2 – График работы производственного персонала цеха

3.6 Расчет и подбор производственных столов

Общую длину производственных столов L , м, и их количество n , шт., определяют по формулам:

$$L = l \cdot N_1, \quad (29)$$

$$n = \frac{L}{L_{\text{ст}}}, \quad (30)$$

где l – норма длины стола на одного работника (в среднем по предприятию принимается равной 1,25 м), м;

$L_{\text{ст}}$ – стандартная длина столов, м.

Подбор столов осуществляется по каталогам оборудования. Расчет и подбор сводится в таблицу 21.

Таблица 21 – Расчет количества производственных столов

Количество производственного персонала, чел	Норма длины стола на 1 работника, м	Расчетная длина столов, м	Размеры принятых столов, мм, l x b x h	Марка и количество столов
	1,25			

3.7 Расчет площади цеха

Расчет площади горячего цеха F_p , м², осуществляют по принятому к установке оборудованию по формуле

$$F_p = \frac{\sum l \cdot b \cdot n}{\eta}, \quad (31)$$

где l – длина принятого оборудования, м;

b – ширина принятого оборудования, м;

n – количество принятого оборудования, шт.;

η – коэффициент использования площади цеха (для горячего цеха принимают 0,25) [2].

Расчеты сводят в таблицу 22.

Таблица 22 – Расчет площади цеха

Наименование оборудования	Марка оборудования	Количество, шт.	Габариты, мм $l \quad b \quad h$	Площадь единицы оборудования, м ²	Общая площадь оборудования, м ²
...					
...					
...					
Раковина	Р ВМ-1				
Ванна моечная					
Стеллаж передвижной					
...					
Итого					

После выполнения графической части проекта определяют компоновочную площадь цеха ($F_{\text{комп}}$, м²) и фактический коэффициент использования площади $\eta_{\text{ф}}$ по формуле

$$\eta_{\text{ф}} = \frac{F_{\text{р}}}{F_{\text{комп}}}. \quad (32)$$

3.8 Разработка планировочного решения горячего цеха

При выполнении планировочного решения необходимо достигнуть рациональной планировки – достижение минимальной протяженности маршрутов движения персонала по доставке сырья, полуфабрикатов, создание благоприятных условий труда, избежание «пересечения» потоков сырья и готовой продукции и т.д. Для достижения поставленной цели необходимо разработать несколько вариантов для выбора оптимального размещения оборудования в цехе и обеспечения взаимосвязи цеха с другими помещениями, соблюдения требований производственной санитарии и гигиены, техники безопасности.

Порядок разработки планировочного решения:

1 согласно проведенным расчетам определяют площадь цеха (в качестве проверки можно использовать укрупненный норматив площади горячего цеха на одного работника в максимальную смену – 7...10 м²);

2 определяют взаимосвязь помещений (горячий, холодный цеха, моечная столовой и кухонной посуды, линия раздачи) размещение производственных помещений и оборудования в них должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов производства и реализации продукции, а также соблюдение технологических, санитарно-эпидемиологических норм и правил;

3 осуществить строительное проектирование (принять сетку разбивочных осей, конфигурацию цеха, определить ширину окон, дверных проемов);

Горячий цех размещают в наземных этажах здания с естественным освещением, окнами – на север, северо-запад или северо-восток (в сторону дворового фасада). Сетку колонн следует принимать 6х6 или 6х9 м.

4 провести формирование технологических линий;

5 показать привязку оборудования на плане.

При формировании технологических линий необходимо организовать рабочие места для:

- подготовки продуктов к тепловой обработке;
- приготовления бульонов и супов;
- приготовления горячих блюд, соусов, гарниров и кулинарных изделий;
- приготовления сладких блюд и горячих напитков;
- оформления и выдачи блюд.

Привязка оборудования на плане цеха: необходимо показать расстояние от стен (колонн) до края оборудования (если оборудования квадратное или прямоугольное и до центра – если оборудование круглое) в двух перпендикулярных осях. При размещении оборудования на плане необходимо учитывать требования к установке каждого вида оборудования. Расстояние от оборудования до стены должно быть не менее 50 мм.

Кроме этого показывают расстояние между технологическими линиями оборудования согласно таблице 23.

Таблица 23 - Ширина проходов в производственных помещениях

Проходы	Ширина, м, не менее
Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т.п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда при длине линии оборудования, м:	
- до 3	1,2
- более 3	1,5
Между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)	1
Между технологическими линиями оборудования (столы, моечные ванны и т.п.) и линиями оборудования, выделяющими тепло	1,3
Между технологическими линиями оборудования, выделяющими тепло, а также между этими линиями оборудования и раздаточной линией	1,5

В горячем цехе санитарно-гигиенические условия труда должны соответствовать нормативам, представленным в таблице 24.

Таблица 24 – Показатели условий труда в горячем цехе

Показатель	Норматив
Освещенность:	
- естественным светом	1:6
- люминесцентными лампами	200 лк
- лампами накаливания	100 лк
Температура:	
- в теплый период	20...23°С
- в холодный период	17...19°С
Относительная влажность	40...60%
Уровень шума	50...60 дБ

В цехе предусматривают естественную вентиляцию, а над всем тепловым оборудованием устанавливают вентиляционное оборудование (вентиляционные отсосы, зонты). В цехе предусматривают приточно-вытяжную вентиляцию, канализацию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, естественное и искусственное освещение.

В помощь студентам на сайте кафедры открыта web-страница с методическими разработками. Адрес страницы: <http://tp.usue.ru/>.

4 Оформление курсового проекта

Оформление пояснительной записки проекта выполняют согласно ГОСТ 21.101 методических указаний [5].

Объем пояснительной записки не должен превышать 40...50 листов печатного текста формата А4.

Графическая часть – 1...2 листа формата А1.

5 Защита курсового проекта

Защита является особой формой проверки выполнения проекта в комиссии, назначаемой кафедрой (2...3 преподавателя кафедры) при непосредственном участии руководителя. Защита проектов осуществляется по графику, утвержденному кафедрой, нарушение сроков защиты проекта не допускается.

На защите студенту предоставляется время на доклад (5-7 мин.), который должен содержать обоснование предложенных им решений, основные достоинства. После доклада члены комиссии задают вопросы по выполненному проекту.

Студент, не представивший в установленный срок курсового проекта или не защитивший его по неуважительной причине, считается имеющим академическую задолженность.

Основная литература

1 СП 118.13330.2012*. Свод правил. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009. М.: Минстрой России, 2014. – 76 с.

2 Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2008. – 247 с.

3 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.

4 ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. М.: Стандартинформ, 2015. – 50 с.

5 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. М.: Стандартинформ, 2016. – 12 с.

6 ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.

7 ГОСТ Р 21.1101-2013. Система проектной документации для строительства. Основные требования к проектной и рабочей документации. М.: Стандартинформ, 2014.

Дополнительная литература

8 Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания». М.: Стройиздат, 1992.

9 СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года). М., 2001.

10 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. М., 2003.

11 Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. №330 г. Москва О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации Зарегистрирован в Минюсте РФ 12 сентября 2003 г. Регистрационный № 5073.

12 Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1996. Ч.1.

13 Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1997. Ч. 2.

14 Правила оказания услуг общественного питания. Утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (в ред. постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 г. № 276).

15 Порцев В.З., Фролова Г.Ф., Решетников И.Ф. Структура и правила оформления текстовых документов. Методические указания. Екатеринбург, 2005.

16 УрГЭУ – Информационно-библиотечный комплекс [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.usue.ru> (дата обращения 06.10.2018).

Приложение А
Пример оформления титульного листа курсового проекта

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО Уральский государственный экономический
университет
Кафедра технологии питания

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

Реконструкция горячего цеха столовой при НПОА г. Екатеринбург
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Исполнитель
студент гр.ТПОП-05-1

А.И. Мыльников

Руководитель
доцент, к.т.н.

Л.В. Рыжова

Екатеринбург 2016

Приложение Б
Пример оформления ведомости проекта

Обозначение						Наименование						Формат		Кол. ли-			
P-100ПЗ						Пояснительная записка						А4		41			
P-100ТХ						ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ План горячего цеха с расстановкой оборудования						А1		1			
						P-100 ВП											
Изм.	Кол.уч	Лист	№	Подп.	Дата	Горячий цех ресторана в Ленинском районе г. Екатеринбурга						Стадия	Лист	Листов			
Ра-			Степанова									КП	1	1			
Про-			Дубцов									УргЭУ, кафедра ТП ТЭОБ 111					
Н.конт			Гращенко														
Утв.			Ким Г.Л.														

Приложение Г
Сроки реализации готовых блюд

Блюда, изделия	Срок реализации, ч
Щи из свежей капусты и зелени, овощные супы, картофельные	2
Щи кислые, борщи	2
Рассольники	3
Супы крупяные, с бобовыми	3
Супы из макаронных изделий, молочные, холодные	2
Супы прозрачные	4
Солянка	0,5
Супы-пюре	0,5
Картофель отварной и жареный	1
Овощи запеченные	1
Овощи в молочном соусе, припущенные, фаршированные, рагу из овощей, запеканка овощная	2
Котлеты овощные	0,5
Голубцы, солянка овощная	3
Капуста тушеная	6-12
Капуста отварная, картофельное пюре	2
Каши вязкие	3
Каши рассыпчатые	4-5
Котлеты, биточки крупяные; запеканка из круп; блюда из бобовых изделий	3
Блюда из макаронных изделий	2
Сырники, пудинги, блинчики	1
Яичница, омлеты	0,5
Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная	2
Котлеты, биточки рыбные	0,5
Мясо отварное, жареное крупным куском	6
Мясо тушеное (в соусе)	4
Мясо жаренное порционными кусками	0,5
Блюда из рубленого мяса	1
Колбаса жареная, сосиски, сардельки	0,5
Соусы красные, томатные	4
Соусы белые	6
Соусы молочные, сметанные	2
Бутерброды, салаты разные, винегреты заправленные	1
Салаты из зелени	0,5
Винегреты незаправленные	6
Сельдь с гарниром, рыба под маринадом, с гарниром	2
Заливная, гарнированная (на холоде)	6
Студень (не гарнированный, на холоде)	12
Мясо отварное и жареное с гарниром, птица и дичь с гарниром	2
Кисели, желе и муссы (на холоде)	12
Компоты	24
Кремы (на холоде)	6
Горячие напитки	0,5

Приложение Д
Пример оформления основных надписей

						Р-100 ПЗ			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разраб.		Степанова				Горячий цех ресторана итальянской кухни в Ленинском районе г. Екате- ринбурга	Стадия	Лист	Листов
Про-		Дубцов А.Н.					КП	2	41
Н.контр.		Гращенко					УрГЭУ, кафедра ТП гр. ТПОП-04-1		
Утв.		Ким Г.Л.							

Рисунок Д.1 – Пример основной надписи заглавного листа пояснительной записки

						Р-100ПЗ		Лист
Изм.	Кол.у	Лист	№	Подп.	Дата			1

Рисунок Д.2 – Пример основной надписи последующих листов пояснительной записки

						К-100 ТХ			
						Кировский район, г. Екатеринбург			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разраб.		Степанова				Кафе	Стадия	Лист	Листов
Про-		Дубцов А.Н.					КП	1	3
Н.контр.		Гращенко				План кафе с расстановкой оборудования	УрГЭУ, кафедра ТП гр. ТПОП-04-1		
Утв.		Ким Г.Л.							

Рисунок Д.3 – Пример основной надписи для графической части

