

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Цель и задачи дипломного проектирования	4
Глава 2. Тематика дипломных проектов	6
Глава 3. Требования к структуре и содержанию дипломного проекта	10
Глава 4. Подготовка к защите и защита дипломного проекта.....	13
Глава 5. Обоснование проекта	16
5.1. Общие положения	16
5.2. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания	18
5.2.1. Общедоступные предприятия общественного питания	18
5.2.2. Предприятия общественного питания при промышленных предприятиях, учреждениях и образовательных организациях	19
5.2.3. Предприятия общественного питания при санаториях, учреждениях отдыха.....	19
5.3. Обоснование необходимости строительства предприятий общественного питания	19
5.3.1. Заготовочные предприятия	19
5.3.2. Общедоступные предприятия общественного питания	25
5.3.3. Предприятия общественного питания при производственных организациях и учреждениях	37
5.3.4. Предприятия общественного питания при образовательных организациях	45
5.3.5. Предприятия общественного питания при лечебных учреждениях и учреждениях отдыха	47
5.4. Обоснование режима работы предприятия и составление графика загрузки обеденных залов	49
5.4.1. Общедоступные предприятия общественного питания	49
5.4.2. Предприятия общественного питания при производственных предприятиях, учреждениях и образовательных организациях	49
Глава 6. Разработка производственной программы	51
6.1. Общие требования.....	51
6.2. Определение вместимости залов	51
6.3. Определение количества потребителей	52
6.4. Определение количества блюд, изделий, реализуемых предприятием	53
6.5. Определение количества реализованных напитков, хлебобулочных, кондитерских изделий и других товаров	53

6.6. Ассортимент реализации через магазины кулинарии	54
6.7. Отпуск обедов на дом	54
6.8. Особенности при организации некоторых видов питания	54
6.9. Организация диетического питания	55
6.10. Составление меню	55
6.11. Оформление производственной программы	55
Приложения	55
Глава 7. Расчет оборудования	79
7.1. Общие положения	79
7.2. Технологическое обоснование использования оборудования	80
7.3. Характеристика и использование гастрономических емкостей	81
7.4. Расчет торгово-технологического оборудования	91
7.4.1. Общие требования	91
7.4.2. Расчет механического оборудования	91
7.4.3. Расчет подъемно-транспортного оборудования	94
7.4.4. Расчет холодильного оборудования	96
7.4.5. Расчет теплового оборудования	99
7.4.6. Расчет автоматов	114
7.4.7. Расчет нейтрального оборудования	115
7.4.8. Расчет посудомоечного оборудования	116
7.4.9. Расчет весоизмерительного оборудования	118
7.4.10. Расчет оборудования для расчета с потребителями	118
7.4.11. Расчет раздаточного оборудования	119
7.5. Показатели эффективности технического оснащения	126
7.6. Характеристика машин и оборудования с использованием гастрономических емкостей	130
Глава 8. Расчет помещений для приема и хранения товаров	135
8.1. Общие положения	135
8.2. Расчет потребного количества продуктов для хранения	136
8.3. Расчет загрузки помещений	137
8.4. Расчет помещений с учетом площади, занимаемой оборудованием	138
8.4.1. Расчет площади, занимаемой продуктами, хранящимися на подвесных путях	138
8.4.2. Расчет площади помещений для хранения продуктов в таре	139
8.4.3. Расчет общей площади помещений	142
8.5. Расчет помещений для пищевых отходов	143
8.6. Расчет площади вспомогательных помещений	144
8.7. Особенности проектирования помещений для приема и хранения продуктов	145

8.8. Подъемно-транспортное оборудование.....	147
Приложения.....	148
Глава 9. Расчет заготовочных цехов	159
9.1. Общие положения	159
9.2. Расчет овощного цеха	159
9.2.1. Расчет количества сырья, перерабатываемого в цехе.....	159
9.2.2. Расчет выхода полуфабрикатов	160
9.2.3. Разработка производственной программы цеха.....	161
9.2.4. Расчет и подбор механического оборудования	163
9.2.5. Расчет численности производственных работников и количества рабочих мест.....	163
9.2.6. Расчет и подбор вспомогательного оборудования.....	164
9.2.7. Определение состава помещений цеха и расчет их площади	165
9.3. Расчет мясного цеха.....	165
9.3.1. Расчет количества сырья, перерабатываемого в цехе.....	166
9.3.2. Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов при обработке сырья.....	166
9.3.3. Разработка производственной программы мясного цеха.....	167
9.3.4. Расчет численности производственных работников и количество рабочих мест	168
9.3.5. Расчет механического оборудования	168
9.3.6. Подбор вспомогательного оборудования	169
9.3.7. Определение состава помещений мясного цеха и расчет их площадей.....	169
9.4. Расчет рыбного цеха	170
9.4.1. Расчет количества сырья, перерабатываемого в цехе.....	170
9.4.2. Расчет выхода полуфабрикатов при обработке рыбы	171
9.4.3. Разработка производственной программы рыбного цеха.....	171
9.4.4. Расчет численности производственных работников и количества рабочих мест	172
9.4.5. Расчет и подбор механического оборудования	172
9.4.6. Расчет и подбор вспомогательного оборудования.....	172
9.4.7. Определение состава помещений рыбного цеха и расчет их площади.....	173
9.5. Расчет цеха обработки птицы и субпродуктов.....	173
9.5.1. Расчет количества перерабатываемого сырья	173
9.5.2. Расчет выхода полуфабрикатов при обработке сырья.....	174
9.5.3. Разработка производственной программы цеха	174
9.5.4. Расчет численности производственных работников.....	175
9.5.5. Расчет и подбор механического оборудования	175
9.5.6. Расчет и подбор вспомогательного оборудования.....	175
9.5.7. Определение состава помещений цеха и расчет их площади	176
Приложение.....	176

Глава 10. Расчет цеха доработки полуфабрикатов	186
10.1. Общие положения	186
10.2. Разработка производственной программы	187
10.3. Составление схемы технологического процесса	188
10.4. Расчет численности производственных работников	188
10.5. Расчет и подбор оборудования	189
10.6. Подбор посуды, тары и инвентаря	191
10.7. Расчет площади цеха	191
Приложения	192
Глава 11. Расчет горячего цеха	194
11.1. Общие требования	194
11.2. Определение производственной программы цеха	195
11.3. Определение режима работы цеха	195
11.4. Реализация продукции	195
11.4.1. Реализация блюд в зале	195
11.4.2. Отпуск обедов на дом	196
11.4.3. Отпуск готовой продукции для магазина «Кулинария»	197
11.5. Расчет численности производственных работников	197
11.6. Расчет оборудования	198
11.6.1. Расчет теплового оборудования	200
11.6.2. Расчет механического оборудования	204
11.6.3. Расчет холодильного оборудования	205
11.6.4. Расчет вспомогательного оборудования	205
11.7. Подбор посуды, инвентаря, тары	206
11.8. Расчет площади цеха	206
11.9. Требования к выполнению установочного плана горячего цеха	207
Приложения	207
Глава 12. Расчет холодного цеха	225
12.1. Общие требования	225
12.2. Определение производственной программы цеха	226
12.3. Реализация готовой продукции	226
12.4. Расчет производственных рабочих	227
12.5. Технологический расчет оборудования	228
12.5.1. Расчет и подбор механического оборудования	228
12.5.2. Расчет и подбор холодильного оборудования	230
12.5.3. Расчет и подбор вспомогательного оборудования	231
12.6. Подбор посуды, тары, инвентаря	232

12.7. Расчет площади цеха.....	232
12.8. Требования к выполнению установочного плана холодного цеха.....	232
Приложения	233
Глава 13. Расчет мучного и кондитерского цехов	239
13.1. Общие положения	239
13.2. Определение мощности цеха	240
13.3. Состав помещений кондитерского и мучного цехов	240
13.4. Технологические расчеты.....	243
13.4.1. Разработка ассортимента изделий и производственной программы цеха.....	243
13.4.2. Определение режима работы цеха.....	244
13.4.3. Составление технологических схем	244
13.4.4. Расчет потребного количества продуктов.....	244
13.4.5. Расчет выхода теста и отделочных полуфабрикатов	245
13.4.6. Расчет численности производственных работников.....	245
13.4.7. Расчет оборудования.....	247
Приложения.....	256
Глава 14. Расчет раздаточных	263
14.1. Общие положения	263
14.2. Расчет раздаточных.....	264
14.2.1. Расчет раздаточных при обслуживании официантами	264
14.2.2. Расчет раздаточных при самообслуживании	264
14.3. Расчет количества раздатчиков.....	269
14.4. Установка оборудования и работа раздаточных	270
Глава 15. Расчет моечных	277
15.1. Общие требования.....	277
15.2. Расчет и проектирование моечной столовой посуды.....	277
15.2.1. Расчет механического оборудования	277
15.2.2. Расчет количества производственных работников	278
15.2.3. Подбор вспомогательного оборудования	279
15.2.4. Определение полезной и общей площади моечной столовой посуды.....	279
15.3. Расчет и проектирование моечной кухонной посуды.....	279
15.3.1. Расчет численности работников	280
15.3.2. Подбор вспомогательного оборудования	280
15.3.3. Определение полезной и общей площади моечной кухонной посуды.....	280
15.4. Проектирование моечной полуфабрикатной тары.....	280
15.4.1. Расчет численности работников	280

15.4.2. Подбор вспомогательного оборудования	280
15.4.3. Расчет полезной и общей площади моечной полуфабрикатной тары.....	281
Приложения	281
Глава 16. Расчет помещений для резки хлеба.....	283
Глава 17. Расчет помещений для потребителей	284
17.1. Общие требования	284
17.2. Расчет численности официантов в предприятиях общественного питания.....	287
17.3. Расчет численности официантов для обслуживания банкетов.....	288
17.4. Организация обслуживания потребителей.....	289
17.5. Проектирование вестибюля	289
Глава 18. Расчет и проектирование служебно-бытовых и технических помещений проектируемого предприятия	290
Глава 19. Расчет буфетов	292
19.1. Общие требования к организации буфетов	292
19.2. Выбор ассортимента буфетной продукции	293
19.3. Режим работы буфетов.....	294
19.4. Расчет численности буфетчиков.....	294
19.5. Подбор оборудования для буфетов	295
19.6. Состав помещений буфетов.....	297
19.7. Организация рабочих мест в буфете	297
Глава 20. Расчет баров.....	299
20.1. Общие требования	299
20.2. Характеристика баров	300
20.2.1. Винный бар.....	300
20.2.2. Коктейль-бар	301
20.2.3. Коктейль-холл	301
20.2.4. Пивной бар	301
20.2.5. Молочный бар	301
20.2.6. Витаминный бар.....	301
20.2.7. Соковый бар	302
20.2.8. Десертный бар.....	302
20.2.9. Безалкогольный бар.....	302
20.2.10. Гриль-бар	302
20.3. Меню баров	303
20.4. Характеристика залов и баров	305
20.5. Состав помещений бара	307

Глава 21. Расчет и проектирование заготовочных предприятий.....	310
21.1. Общие положения	310
21.2. Методика составления производственной программы.....	319
21.3. Технологические линии и участки в цехах фабрики	323
21.3.1. Технологические линии и участки в мясном цехе	324
21.3.2. Технологические линии и участки в птицегольевом цехе	327
21.3.3. Технологические линии и участки рыбного цеха	328
21.3.4. Технологические линии и участки овощного цеха	329
21.3.5. Технологические участки отделения предварительной подготовки продуктов.....	333
21.3.6. Технические линии и участки кулинарного цеха.....	333
21.3.7. Технологические линии и участки кондитерского (мучного) цеха.....	340
21.3.8. Технологические требования к проектированию складской группы помещений.....	342
21.4. Определение численности работающих	346
21.5. Требования к административно-бытовым и подсобным помещениям.....	347
21.6. Требования к проектированию строительной части.....	348
Приложения.....	348
Глава 22. Реконструкция и техническое перевооружение предприятий	357
22.1. Направление реконструкции предприятий общественного питания.....	357
22.2. Подготовительная работа над проектом реконструкции предприятия	359
22.3. Подготовка исходной информации для проекта реконструкции.....	360
22.4. Разработка технического задания на реконструкцию.....	361
22.5. Структура проекта.....	363
22.6. Подготовка поэтажных планов и их анализ.....	365
Глава 23. Инженерно-техническое обеспечение проекта	367
23.1. Архитектурно-строительная часть	367
23.2. Генеральный план	368
23.3. Расчет толщины стенового ограждения.....	369
23.4. Расчет количества окон по помещениям.....	371
23.5. Общие требования к ограждающим конструкциям	372
23.6. Конструктивные элементы.....	373
23.7. Водоснабжение.....	377
23.8. Холодильная часть	379
23.9. Электрическая часть проекта	382
23.10. Расчет годовой потребности в газе на производственные цели.....	383

Глава 24. Безопасность жизнедеятельности и экологичность проекта.....	387
24.1. Анализ опасностей и вредностей проектируемого предприятия	388
24.2. Охрана труда	388
24.3. Защита окружающей среды	391
24.4. Устойчивость функционирования предприятия в чрезвычайных ситуациях	392
Приложения.....	393
Глава 25. Финансово-экономические расчеты	395
25.1. Расчет основных экономических показателей с использованием традиционного налогового режима	395
25.1.1. Выпуск продукции, товарооборот и валовой доход	395
25.1.2. Труд и заработная плата	398
25.1.3. Расчет инвестиций (капитальных вложений), необходимых для реализации проекта	401
25.1.4. Расчет издержек производства и обращения.....	404
25.1.4. Расчет доходов и окупаемости капитальных вложений.....	409
25.2. Основы экономических показателей с использованием налогообложения по единому налогу на вмененный доход.....	411
25.3. Расчет основных экономических показателей с использованием упрощенной системы налогообложения	415
Приложения	416
Глава 26. Общие требования к компоновке и планировочным решениям помещений предприятий общественного питания.....	419
26.1. Общие требования	419
26.2. Выбор архитектурно-планировочной схемы.....	423
26.3. Помещения для потребителей	425
26.4. Производственные помещения.....	430
26.5. Группа помещений приема и хранения продуктов.....	433
26.6. Помещения для персонала	434
26.7. Группа служебно-бытовых помещений.....	439
26.8. Группа технических помещений	439
Приложения	440
Глава 27. Аттестация проектных решений	446
27.1. Уровень прогрессивности технологии.....	447
27.2. Техническая оснащенность.....	449
27.3. Организационный уровень.....	450
27.4. Уровень условий труда и техники безопасности.....	451
Приложения.....	455

Глава 28. Оформление выпускной квалификационной работы	467
28.1. Общие требования.....	467
28.2. Построение документа.....	469
28.3. Изложение текста пояснительной записки	470
28.4. Построение таблиц.....	471
28.5. Оформление иллюстраций и приложений.....	474
28.6. Требования к оформлению титульного листа	478
28.7. Основная часть	478
28.8. Архитектоника.....	479
28.9. Оформление списка литературы.....	479
28.10. Оформление графической части.....	480
Приложения	482
Глава 29. Нормоконтроль	485
29.1. Цели и задачи нормоконтроля	485
29.2. Виды и назначение студенческих работ	486
29.3. Содержание нормоконтроля.....	488
29.4. Организация и порядок проведения нормоконтроля.....	490
29.5. Обязанности и права нормоконтролера	492
Приложения	493
Приложение А.....	497
Приложение Б.....	567
Литература	592