



Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Кафедра стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

В.Ф. Рябова
И.А. Долматова

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические указания по выполнению курсового проекта

Магнитогорск
ФГБОУ ВПО «МГТУ»
2012

Рецензенты:

*Директор ООО «Интерьер Класс»
О.В. Журавина*

*Директор ООО «Глория Торг Сервис+»
О.В. Головацкая*

Рябова В.Ф., Долматова И.А.

Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Методические указания по выполнению курсового проекта / Вера Федоровна Рябова, Ирина Александровна Долматова; ФГБОУ ВПО «МГТУ». – Изд. 2. – Электрон. текстовые дан. (0,25 Мб). – Магнитогорск: ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2012. – 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Систем. требования: IBM PC, любой, более 1 GHz; 512 Мб RAM; 10 Мб HDD; MS Windows XP и выше; Adobe Reader 7.0 и выше; CD/DVD-ROM дисковод; мышь. – Загл. с контейнера.

Методические указания предназначены для студентов специальности 260501 и направлений подготовки 260100, 260100.62.

В методических указаниях представлен примерный перечень тем курсовых проектов; рассмотрен порядок выполнения, оформления и аттестации; указаны структурные элементы курсового проекта. Приведены типовые формы листов курсового проекта.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Примерный перечень тем курсовых проектов	6
3. Порядок выполнения курсовых проектов	8
3.1. Выбор и утверждение темы курсового проекта	8
3.2. Порядок аттестации по курсовым работам и оформления ее результатов	9
4. Структурные элементы работы	9
4.1. Титульный лист	10
4.2. Содержание	10
5. Содержание курсового проекта.....	10
Библиографический список	16
Приложение А Форма задание на курсовой проект.....	17
Приложение Б Форма титульного листа курсового проекта.....	18
Приложение В Структура курсового проекта	19

1. Общие положения

Курсовое проектирование по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» предназначено для студентов, обучающихся по специальности 260501, 260100, 260100.62 «Технология продуктов общественного питания».

Курсовой проект - самостоятельная творческая работа студента. Независимо от избранной темы рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры курсового проекта: введение, теоретические и методические основы изучения проблемы, анализ изучаемой проблемы на предприятии, компьютерное обеспечение проекта, экономическая оценка проекта, правовой обеспечение проекта, заключение, библиография, приложения.

Графическая часть проекта - это совокупность документации, выполненной в виде эскизов, схем, таблиц и других форм, обеспечивающих наглядность проектного решения и необходимую иллюстративность.

Курсовые проекты входят составным учебным элементом в специальные дисциплины и являются решающим этапом для написания дипломного проекта.

Цель курсового проектирования, как одного из этапов обучения, - научить студентов правильно применять теоретические знания, полученные ими в процессе учебы, использовать свой практический опыт работы на предприятиях общественного питания для решения профессиональных технологических и архитектурно-конструкторских задач, а также подготовить студентов к дипломному проектированию.

В соответствии с этим в процессе курсового проектирования по «Проектированию предприятий общественного питания» решаются следующие задачи:

- расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний и их применение для проектирования технологических процессов общественного питания;

- выработка навыков творческого мышления и умения применять обоснованные в экономическом отношении решения управленческих задач, воспитание чувства ответственности за качество принятых решений;

- формирование профессиональных навыков, связанных с самостоятельной деятельностью будущего специалиста;

- приобщение к работе со специальной и нормативной литературой;

- привитие практических навыков применения норм проектирования, методик расчетов, стандартов и других нормативных материалов;

- применение современных расчетно-графических и экономико-математических методов, организационного, экономического и социального анализа, оценки, сравнения, выбора и обоснования предлагаемых проектных решений;

- самостоятельное выполнение расчетов организационного и экономического характера с использованием экономико-математических методов и современных информационных технологий;

- оформление проектных материалов (четкое, ясное, грамотное и качественное литературное изложение текста, четкое и грамотное оформления графического материала проекта).

Курсовые проекты по «Проектирование предприятий общественного питания» должны быть максимально приближены к реальным разработкам, имеющим практическую ценность.

Курсовой проект должен быть выполнен в срок в соответствии с графиком учебного процесса и сдан на кафедру для рецензирования. В случае отрицательного заключения руководителя студент должен переработать курсовой проект, при этом учесть все замечания и указания руководителя, и снова сдать ее для повторного рецензирования.

Студент, не выполнивший курсовой проект в срок или не защитивший ее, не допускается к сдаче экзамена (зачета) по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

Процесс выполнения курсового проекта включает:

- изучение настоящих методических указаний;
- выбор темы курсового проекта и ее согласование с руководителем;
- технико-экономическое обоснование курсового проекта;
- разработка производственной программы;
- расчет цеха (по согласованию с руководителем курсового проекта);
- разработка производственной программы цеха и графика реализации блюд;
- определение режима работы и численности работников цеха;
- расчет оборудования;
- расчет площади цеха;
- расчет площади предприятия, баланс помещений по этажам;
- компоновка помещений предприятия питания;
- формулирование выводов и предложений;
- оформление списка использованных литературных источников;
- подготовку к защите курсовой работы;
- защиту курсовой работы.

Курсовой проект, как правило, должен выполняться с применением современных информационных технологий. Программы

для выполнения соответствующих расчетов, а также доступ к ПЭВМ обеспечивают кафедры, ведущие курсовое проектирование.

Ответственность за принятые в проекте решения, качество исполнения графической части и приложений несет автор проекта - студент, о чем его необходимо известить при выдаче задания. Руководитель курсового проектирования несет ответственность за организацию и обеспеченность процесса проектирования, полноту решения поставленных перед студентом задач, обеспечение ритмичности работы, своевременности завершения ее этапов, соответствие принимаемых управленческих решений уровню развития и современному состоянию отрасли науки и практики.

Методические указания устанавливают единые нормы, структуру и порядок оформления курсовых работ.

2. Примерный перечень тем курсовых проектов

Тематику курсовых проектов рекомендуется связывать с содержанием производственных практик студентов, хозяйственных работ, проводимых на кафедре, а также (по возможности) с тематикой выпускных квалификационных работ.

Примерная тематика курсовых проектов:

1. Проект ресторана на 100 посадочных мест.
2. Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест.
3. Проект кофейни на 40 посадочных мест.
4. Проект магазина-кулинарии на 2 рабочих места.
5. Проект заготовочного рыбного цеха мощностью 2 т сырья в смену.
6. Проект заготовочного мясного цеха мощностью 5т сырья в сутки.
7. Проект кондитерского цеха мощностью 7 т изделий в сутки с кремовым отделением.
8. Проект предприятия быстрого питания на 120 посадочных мест.
9. Проект ресторана национальной кухни на 70 посадочных мест.
10. Проект детского кафе на 50 посадочных мест.
11. Проект кафе-кондитерской на 50 посадочных мест.
12. Проект столовой при промышленном предприятии на 200 посадочных мест с диетотделением.
13. Проект столовой при учебном заведении с линией отпуска комплексных обедов на 150 посадочных мест.
14. Проект студенческого кафе на 100 посадочных мест с салат-баром.

15. Проект пиццерии на 75 посадочных мест.
16. Проект ресторана на 60 мест со спорт-баром
17. Проект кафе на 58 мест с пирожковой на 16 мест и магазином кулинарией
18. Проект столовой на 100 мест с диетзалом на 40 мест, чебуречной и буфетом
19. Проект ресторана на 120 мест с суши-баром
20. Проект кафе-кондитерское на 64 места с пирожковой
21. Проект пирожковой на 50 мест с фитобаром
22. Проект кафе на 140 мест с банкетным залом
23. Проект кафе молодежного на 80 мест с вареничной
24. Проект детского кафе на 60 мест с пончиковой
25. Проект ресторана на 110 мест с банкетным залом и баром
26. Проект школьной столовой на 150 мест с буфетом
27. Проект столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест
28. Проект столовой при банке на 60 мест
29. Проект столовой при доме отдыха на 150 посадочных мест
30. Проект столовой при школе на 70 посадочных мест
31. Проект общедоступной столовой на 100 посадочных мест
32. Проект ресторана на 150 посадочных мест
33. Проект кафе с самообслуживанием на 120 посадочных мест
34. Проект детского кафе на 40 посадочных мест
35. Проект кафе с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест
36. Проект кафе на 80 посадочных мест с обслуживанием официантами
37. Проект шашлычной на 30 посадочных мест
38. Проект закусочной на 30 посадочных мест
39. Проект столовой при производственном предприятии на 200 посадочных мест
40. Проект столовой при банке на 50 посадочных мест
41. Проект столовой при ВУЗе на 100 посадочных мест
42. Проект столовой при колледже на 50 посадочных мест
43. Проект столовой при доме отдыха на 200 посадочных мест
44. Проект общедоступной столовой на 120 посадочных мест
45. Проект кафе с самообслуживанием на 120 посадочных мест
46. Проект детского кафе на 50 посадочных мест
47. Проект в кафе с обслуживанием официантами на 60 посадочных мест
48. Проект блинной на 60 посадочных мест
49. Проект «пельменной» на 80 посадочных мест
50. Проект ресторана при вокзале на 50 посадочных мест

51. Проект ресторана при гостинице на 70 посадочных мест
52. Проект ресторана на 80 посадочных мест
53. Проект столовой при банке на 40 посадочных мест
54. Проект комплекса развлекательного центра с услугами общественного питания: ресторан на 230 мест с банкетными залами, кафе-мороженое, бар, буфет, казино, боулинг, домашний кинотеатр, варьете, бассейн.
55. Проект комплекса развлекательного центра с услугами общественного питания: ресторан на 100 мест с банкетными залами, бар, буфет, боулинг, домашний кинотеатр.
56. Реконструкция закусочной на 30 мест с кафетерием
57. Реконструкция комплексного предприятия студенческого питания
58. Реконструкция комплексного предприятия детского оздоровительного лагеря (санатория).
59. Реконструкция школьной столовой и буфета

3. Порядок выполнения курсовых проектов

3.1. Выбор и утверждение темы курсового проекта

Темы курсовых проектов могут определяться в соответствии с заказами предприятий и организаций, отражать их реальные потребности в решении актуальных технических, технологических, экономических или социальных задач.

Студент может выбрать тему курсового проекта (работы) из числа тем, предложенных выпускающей кафедрой, или выдвинуть ее самостоятельно с необходимым обоснованием.

Тематика курсовых проектов (работ) должна отвечать следующим критериям:

- актуальность;
- отражать реальные задачи и современные тенденции совершенствования и развития производства, науки, техники, технологии и культуры;
- содержать элементы научных исследований и анализа.

Закрепление за студентом темы курсовых проектов осуществляется в период начала учебы.

Студент выполняет курсовой проект по утвержденной теме в соответствии с заданием и планом-графиком под руководством преподавателя, являющегося его научным руководителем.

Руководитель составляет задание на курсовой проект, осуществляет его календарное планирование и текущее руководство. Форма задания приведена в приложении А и заполняется рукописным

или машинописным способом.

Текущее руководство курсовым проектом включает систематические консультации с целью оказания научно-методической помощи студенту, контроль за работой в соответствии планом-графиком, проверку содержания и оформления завершенной работы.

3.2 Порядок аттестации по курсовым работам и оформления ее результатов

Законченный и полностью курсовой проект и ее электронная копия (на диске/дискете) не позднее, чем за две недели до начала экзаменационной сессии представляется руководителю для проверки и предварительной оценки. Студенты заочной формы (кроме обучающихся в группах выходного дня) обучения представляют курсовой проект не позднее дня начала очередной сессии.

Руководитель проверяет работу, дает по ней письменное заключение (рецензию) и, при условии законченного оформления и положительной оценки содержания, допускает работу к защите. Работа, не отвечающая установленным требованиям, возвращается для доработки с учетом сделанных замечаний и повторно предъявляется на кафедру в срок, указанный руководителем, но до начала экзаменационной сессии (по заочной форме – до зачета/экзамена по соответствующей дисциплине).

Защита курсовых проектов может проводиться как на учебных занятиях, так и в ходе консультаций или специально отведенное в расписании время.

Формой аттестации студента по курсовому проекту является дифференцированный зачет («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). Оценка за курсовой проект выставляется руководителем по результатам защиты в ведомость и зачетную книжку студента (неудовлетворительная оценка – только в ведомость).

Студент, не представивший в установленный срок курсовой проект работу или не защитивший ее по неуважительной причине, считается имеющим академическую задолженность.

4. Структурные элементы работы

Курсовой проект должен содержать обязательные составные части, располагаемые в следующей последовательности:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;

- характеристика проектируемого предприятия;
- характеристика проектируемого цеха;
- технологические расчеты;
- графическая часть;
- выводы и предложения;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

4.1. Титульный лист

Титульный лист курсовой работы оформляется по установленной форме (приложение Б).

4.2. Содержание

Содержание отражает последовательность расположения составных частей курсового проекта: введения, глав (разделов), подразделов, пунктов и их названий, выводов и предложений, списка использованных источников, приложений. В оглавлении указывается номер страницы, с которой начинается изложение каждой части (приложение В).

Заголовки глав, разделов и других частей работы в оглавлении и в тексте должны быть сформулированы одинаково. Сокращать или давать их в другой формулировке, последовательности и соподчиненности, по сравнению с заголовком в тексте, не допускается.

Разделы, подразделы, пункты курсового проекта в содержании и тексте нумеруются только арабскими цифрами. Другие структурные составляющие (введение, заключение и т.д. не нумеруются).

Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывается в виде заголовка прописными буквами (симметрично тексту). Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами (кроме первой прописной).

5. Содержание курсового проекта

Курсовой проект состоит из двух частей: расчетно-пояснительной записки и графической части. Расчетно-пояснительная записка включает краткое и последовательное изложение содержания проекта: введение, характеристику проектируемого предприятия, цеха, технологическую часть, используемую литературу. Технологическая часть должна содержать расчеты, таблицы и графики предусмотренные заданием, соответствующие пояснения.

Введение. В нем кратко налагается современное состояние и

перспективы развития общественного питания на современном этапе. Значительное внимание должно быть уделено перспективам развития того типа предприятия, при котором проектируется указывается в задании заготовочный или доготовочный цех. На проектном этапе проводят изыскания, которые условно можно подразделить на экономические и технические. На этом этапе должен быть изучен предполагаемый район строительства. Обоснование необходимости проектирования состоит из нескольких разделов. Объем «введения» не должен превышать 2-3 стр.

Характеристика проектируемого предприятия. Этот раздел должен содержать полную характеристику предприятия:

а) назначение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, форма обслуживания, особенности интерьеров торговых залов;

б) мощность предприятия, определяемая количеством мест в торговых залах основного предприятия и его филиалах;

в) месторасположение проектируемого предприятия: город, район, учебное заведение, центральная магистраль, зона отдыха и др.

Обоснование места привязки проекта предприятия. В данном разделе необходимо привести характеристику источников снабжения сырьём и полуфабрикатами; обосновываются теплоносители (газ, пар, электроэнергия и другие), источники водоснабжения, наличие канализации. Необходимо определить участок под застройку, учитывая наличие подъездных путей, коммуникаций и удобства для посетителей.

Обоснование режима работы предприятия. Разработка этого раздела обоснования начинается с определения общей продолжительности работы залов проектируемого предприятия. Режим работы закрытых предприятий общественного питания устанавливается в зависимости от режима работы промышленного предприятия и графиков обеденных перерывов на предприятии. При определенном режиме работы общедоступной сети предприятий общественного питания необходимо учитывать место расположения и состав потенциальных потребителей, а также режим работы других вблизи расположенных предприятий общественного питания. Особое внимание должно быть обращено на улучшение обслуживания в утренние часы до начала работы и учебы, а также в вечернее время, когда целесообразно совмещать принятие пищи с культурным отдыхом

Характеристика проектируемого цеха. В этом разделе должны быть отражены следующие вопросы: назначение данного цеха, его месторасположение и взаимосвязь с другими производственными и складскими помещениями, раздаточной, торговым залом, моечной столовой посуды и др.; обеспечивающие создание соответствующего микроклимата в проектируемом цехе; характеристика оборудования цеха и принцип его размещения; организация рабочих мест, предусматривающая совладение последовательности технологического

процесса и требование ограни труда; режим работа цеха и организация труда.

Технологические расчеты. Для разработки проекта какого-либо цеха необходимо произвести подробные технологические расчеты.

Однотипные технологические расчеты для сокращения необходимо вводить в таблицы.

Технологические расчеты - основа разработки проектов всех типов предприятий общественного питания. Необходимыми материалами для них служат утвержденные задания на разработку проекта.

Технологические расчеты осуществляют по каждому цеху отдельно, также по другим помещениям. Эти расчеты позволяют определить производственную программу проектируемого предприятия, численность работников, виды и количество технологического оборудования, площади отдельных цехов и помещений и всего предприятия в целом.

При проведении технологических расчетов необходимо учитывать, что количественные показатели каждого конкретного предприятия общественного питания должны наиболее полно соответствовать его типу, форме обслуживания, организации производства и др.; обеспечивать, оптимальные условия работы предприятия. Следует добиваться (в зависимости от типа предприятия) увеличения удельного веса помещений для посетителей.

При проведении **технологических расчетов**, прежде всего, **следует обратить внимание** на различия в составлении производственной программы предприятий – доготовочных, с полным производственным циклом, комплексных, заготовочных. Необходимо обратить внимание на особенности составления меню со свободным выбором блюд, комплексного или дневного рациона с учетом ассортиментного минимума, сезонности, обслуживаемого контингента и т.д. Следует уметь определять количество продукции, подлежащей реализации, как в отдельные периоды, так и в течение всего рабочего дня, а также необходимое количество сырья и полуфабрикатов для ее приготовления.

При изучении особенностей расчета заготовочных цехов необходимо четко представить их назначение, знать основные линии по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов; ассортимент выпускаемой продукции и особенности составления производственной программы, графиков реализации полуфабрикатов с учетом сроков их хранения, графиков выхода производственных работников на работу. Все расчеты механического оборудования следует проводить с учетом количества перерабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов в максимально загруженную смену. Необходимо знать особенности немеханического оборудования (столы – по нормам длины на определенную операцию, моечные ванны – для мойки овощей, кратковременного хранения очищенного картофеля в воде, промывания

мяса, птицы и рыбы). Следует знать процент отходов и выход полуфабрикатов в зависимости от сезонности и категории обрабатываемого сырья. Необходимо учесть, что численность производственных работников в заготовочных цехах определяется по нормам выработки.

Студентам необходимо четко знать состав и назначение доготовочных цехов, уметь выделить в них основные технологические линии и участки, составлять графики реализации и выпуска готовых блюд и кулинарных изделий с учетом сроков их хранения на раздаче. Следует помнить, что расчет теплового оборудования ведется с учетом сроков реализации выпускаемой продукции, а именно: для котлов – по объему партии блюд, реализуемых за определенный период (1 – 2 часа), специализированной тепловой аппаратурой – по количеству продукции, реализуемой в час максимальной загрузки данного оборудования. Студенты должны уметь составлять графики загрузки оборудования с целью определения необходимого его количества и эффективности использования в течение рабочего дня.

Численность производственных работников доготовочных цехов определяется с учетом трудоемкости выпускаемой продукции.

При расчете кондитерского цеха или помещения для мучных изделий следует знать методы определения производственной мощности, а также примерные нормы потребления мучных кондитерских изделий собственного производства с учетом типа предприятия общественного питания.

Расчет сырья целесообразно вести отдельно по каждому виду теста, отделочных полуфабрикатов. В зависимости от мощности цеха подбирается состав его помещений, необходимое количество технологических линий или отдельных рабочих мест. Режим работы цеха выбирается с учетом сроков реализации готовой продукции. Расчет холодильного оборудования следует вести в соответствии с его назначением: для кладовой суточного запаса, отделения замеса, разделки и выпечки, отделения отделки, кладовой готовой продукции. Тепловое оборудование рассчитывается в соответствии с процессами выпечки изделий, при этом определяют их часовую производительность и необходимое их количество. Расчет механического оборудования сводится к определению часовой производительности просеивателя, тестомесильной, тестораскаточной и взбивальной машин.

Заключительным этапом технологических расчетов является определение полезной, общей и компоновочной площадей цехов.

Компоновка предприятий общественного питания. В результате выполнения технологических расчетов проекта устанавливают номенклатуру помещений и их площадь.

Цель планировки здания - соединить в одно целое все группы

помещений входящих в состав предприятия, с учетом их взаимосвязи и требований, которые предъявляют к проектированию каждого из них. Если Рассчитанные площади отличаются от нормативных более, чем на 5-10 % необходимо проанализировать причины этого расхождения.

Графическая часть проекта состоит из плана проектируемого цеха в масштабе 1:50 с размещением всего технологического оборудования и подробно спецификации его (количество, габаритные размеры). Объем графического чертежа устанавливается на месте. Кроме основного графического материала – плана проектируемого цеха, студент должен в зависимости от конкретной темы представить дополнительный графический материал: графики загрузки торгового зала, загрузки оборудования, выхода на работу работников цеха, реализации блюд и т.д.

Монтаж оборудования сводится к его установке в соответствии с правилами, изложенными в паспорте, на каждый вид оборудования. Поэтому необходимо осуществить при разработке чертежей технологической части проекта привязку оборудования к основным конструктивным элементам.

При разработки монтажных планов следует учитывать, что технологическое оборудование делится на монтируемое (тепловое, холодильное, механическое, моечные ванны) и немонтируемое (производственные столы стеллажи и т.п.). Немонтируемое - свободно устанавливаемое, т.е. не связанное с подводом коммуникаций.

Под монтажной привязкой следует понимать определенные точки подвода коммуникаций на плане цеха.

Привязка осуществляется в два этапа. Первый этап - определение местоположения точек ввода на оборудовании по альбомам монтажных чертежей. Второй этап - определение расстояний от точек ввода до строительных конструкций.

Привязка оборудования, независимо от места установки, должна на плане показываться в двух измерениях перпендикулярно друг к другу. Кроме того должны быть указаны все параметры подводимых коммуникаций: фазность и мощность тока, диаметр трубопровода и высота подвода от чистого пола.

При выполнении строительно-монтажных работ в здании предприятия общественного питания, в котором предусмотрена установка монтируемого оборудования, главное заключается в том, чтобы было обеспечено точное соответствие подводов коммуникаций монтажным чертежам. В противном случае при монтаже может оказаться несовпадение выведенных коммуникаций с соответствующими деталями, предусмотренными в конструкции различных видов оборудования.

Заключение. Должны содержаться краткие выводы по результатам выполненного проекта, оценка полноты решения поставленных задач, рекомендации по конкретному использованию

полученных результатов, их техническую, научную, экономическую и социальную значимость, преимущества принятых решений.

Список использованных источников. Должны содержаться сведения об источниках информации, использованных при составлении ПЗ. В список включают все источники информации, на которые имеются ссылки в ПЗ. Порядок построения списка определяет дипломник по согласованию с руководителем ДП.

Приложения. В приложения рекомендуется включать материалы иллюстрационного и вспомогательного характера. Приложения оформляют как продолжение ПЗ на последующих ее страницах. Приложения приводятся после списка использованных для написания курсовой работы источников. Они содержат справочный материал служащий исходной базой для расчетов и вычислений, а именно:

- 1) материалы, дополняющие работу;
- 2) иллюстрации вспомогательного характера;
- 3) таблицы вспомогательных цифровых данных и другой вспомогательный материал.

Библиографический список

1. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. ВНТП 04 - 86. - М.: Минторг, 1986. - 77 с.
2. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.: Колос, 2000-216 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1996. – 720 с.
4. СМК-О-СМГТУ-42-09. Стандарт организации «Курсовой проект (работа): структура, содержание, общие правила выполнения и оформления». – Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2009. – 31 с.

Приложение А

Форма задание на курсовой проект

Наименование ведомства, в систему которого входит вуз
(прописными буквами)

Полное наименование вуза
(прописными буквами)

Кафедра _____
(наименование)

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТУ)

Тема: _____

Студенту _____
(фамилия имя отчество)

Исходные данные: _____

Срок сдачи: « ____ » _____ 20__ г

Руководитель: _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Задание получил: _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Магнитогорск, 20__

Приложение Б

Форма титульного листа курсового проекта

Наименование предмета, в систему которого входит вуз
(проставляется буквами)

Полное наименование вуза
(проставляется буквами)

Кафедра _____
(проставляется)

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

по дисциплине _____

на тему: _____

Исполнитель: _____ студент _____ курса, группа
(Ф.И.О.)

Руководитель: _____
(Ф.И.О., должность, уч. степень, уч. звание)

Работа допущена к защите " ____ " ____ 20__ г. _____
(подпись)

Работа защищена " ____ " ____ 20__ г. с оценкой _____
(подпись) (подпись)

Магнитогорск, 20__

Приложение В

Структура курсового проекта

Введение

- 1 Разработка производственной программы.
- 2 Расчет цеха (по согласованию с руководителем курсового проекта).
 - 2.1 Разработка производственной программы цеха и графика реализации блюд.
 - 2.2 Определение режима работы и численности работников цеха.
 - 2.3 Расчет оборудования.
 - 2.4 Расчет площади цеха.
 - 2.5 Расчет площади предприятия, баланс помещений по этажам.

Заключение

Список использованных источников

Авторы: Рябова Вера Федоровна
Долматова Ирина Александровна

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Методические указания по выполнению курсового проекта

Издается полностью в авторской редакции

г. Магнитогорск, 2012 год
ФГБОУ ВПО «МГТУ»
Адрес: 455000 Челябинская область, г. Магнитогорск,
пр. Ленина 38
ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный
технический университет им. Г.И. Носова»
Кафедра стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
Центр электронных образовательных ресурсов и
дистанционных образовательных технологий
e-mail: ceor_dot@mail.ru