

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт ветеринарии и биотехнологий  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**Методические указания**

по выполнению и защите курсового проекта по дисциплине  
**«Проектирование предприятий общественного питания»**  
для студентов заочной формы обучения направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
(профиль «Технология организации ресторанного дела»)

Ставрополь 2026

## Оглавление

|   |    |
|---|----|
| 1. Цели и задачи курсового проекта.....   | 4  |
| 2. Рекомендуемые темы курсовых проектов.....                                    | 6  |
| 3. Требования к структуре курсового проекта .....                               | 8  |
| 3.1. Введение.....  | 9  |
| 3.2. Основная часть .....   | 9  |
| 3.3. Графическая часть.....   | 10 |
| 4. Методические указания по выполнению расчетно-проектной части.....            | 10 |
| 4.1. Выбор и характеристика объекта проектирования.....                         | 10 |
| 4.2. Расчет пропускной способности и количества потребителей.....               | 11 |
| 4.3. Разработка производственной программы .....                                | 12 |
| 4.4. Расчет сырья и полуфабрикатов .....  | 13 |
| 4.5. Расчет численности производственных работников .....                       | 14 |
| 4.6. Подбор технологического оборудования .....                                 | 14 |
| 4.7. Расчет площадей помещений.....   | 16 |
| 4.8. Разработка планировочного решения .....                                    | 16 |
| 4.9. Санитарно-гигиенические и технологические требования .....                 | 18 |
| 4.10. Заключение по проекту .....   | 18 |
| 5. Требования к оформлению курсового проекта.....                               | 19 |
| 5.1. Оформление титульного листа .....  | 20 |
| 5.2. Оформление списка использованных источников .....                          | 20 |
| 5.3. Оформление графической части.....  | 20 |
| 6. Список рекомендованных основных и дополнительных источников литературы ..... | 20 |
| 7. Требования к защите курсового проекта .....                                  | 21 |
| 8. Критерии оценки курсового проекта .....                                      | 23 |
| Приложения .....  | 25 |
| Приложение 1. Образец титульного листа курсового проекта .....                  | 25 |

|  |    |
|--|----|
| Приложение 2. Образец задания на курсовой проект .....                             | 26 |
| Приложение 3. Примерный план основной части курсового проекта .....                | 27 |
| Приложение 4. Форма рецензии на курсовой проект.....                               | 28 |
| Приложение 5. Пример итоговых технико-технологических показателей проекта<br>..... | 30 |

## **1. Цели и задачи курсового проекта**

Курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» является самостоятельной расчетно-проектной работой обучающегося, направленной на закрепление теоретических знаний и практических навыков проектирования предприятий ресторанного дела. Проект выполняется в соответствии с рабочей программой дисциплины, где предусмотрены изучение основ проектирования, планирования производственных процессов, архитектурно-планировочных решений, санитарно-гигиенических и технологических норм, а также итоговое проектирование предприятия общественного питания.

Целью курсового проекта является формирование у обучающихся способности разрабатывать обоснованные проектные решения для предприятий общественного питания с учетом производственной программы, пропускной способности, рационального размещения помещений и оборудования, требований санитарии, гигиены, безопасности и эффективности технологического процесса.

Выполнение курсового проекта обеспечивает связь дисциплины с профессиональной деятельностью выпускника по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и ориентировано на формирование компетенций ОПК-4.3, ОПК-5.2 и ПК-1.3, связанных с организацией технологических процессов, применением нормативной и технической документации, а также разработкой мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания.

В процессе выполнения курсового проекта обучающийся должен решить следующие задачи:

- изучить классификацию и особенности функционирования предприятий общественного питания выбранного типа;

- обосновать исходные данные проектирования: тип предприятия, количество посадочных мест, режим работы, форму обслуживания, ассортиментную направленность и расчетную пропускную способность;
- разработать производственную программу предприятия и определить объем выпуска блюд, кулинарных изделий, напитков и полуфабрикатов;
- выполнить расчет сырья, полуфабрикатов, отходов и потребности в складских помещениях;
- рассчитать численность производственных работников и режим работы основных производственных участков;
- подобрать технологическое, холодильное, тепловое, механическое, моечное и нейтральное оборудование;
- определить состав и площади помещений предприятия общественного питания;
- разработать планировочное решение с учетом последовательности технологических операций, разделения потоков сырья, готовой продукции, персонала, потребителей и отходов;
- сформировать комплект проектной документации: пояснительную записку, таблицы расчетов, спецификацию оборудования, технологические схемы и графическую часть;
- подготовить доклад и презентацию для защиты результатов курсового проекта.

Курсовой проект должен показывать не только знание теоретических положений, но и умение применять их для проектирования конкретного предприятия: кафе, ресторана, столовой, закусочной, бара, кофейни, предприятия быстрого обслуживания или специализированного предприятия общественного питания.

## 2. Рекомендуемые темы курсовых проектов

Тематика курсовых проектов формируется на основе содержания рабочей программы дисциплины и должна обеспечивать выполнение всех ключевых разделов: анализ предприятия и его классификации, планирование производственных процессов, разработку архитектурно-планировочных решений, соблюдение санитарно-гигиенических и технологических норм, итоговое проектирование с подготовкой пояснительной записки и графической части.

Тема курсового проекта выбирается обучающимся из предложенного перечня или формулируется индивидуально по согласованию с ведущим преподавателем. При закреплении темы учитываются профиль подготовки, практический интерес обучающегося, наличие исходных данных, возможность выполнения расчетов и разработки планировочного решения. Не допускается выполнение одинаковых тем несколькими обучающимися без изменения мощности, типа предприятия, формата обслуживания, ассортимента или планировочной концепции.

| № | Рекомендуемая тема курсового проекта                           | Ключевой акцент проектирования                    |
|---|--|---|
| 1 | Проект кафе общего типа на 50 посадочных мест                  | производственная программа, кухня и зал           |
| 2 | Проект ресторана национальной кухни на 75 посадочных мест      | особенности меню и технологических потоков        |
| 3 | Проект столовой при учебной организации на 100 посадочных мест | массовое питание и санитарные требования          |
| 4 | Проект предприятия быстрого обслуживания на 60 посадочных мест | поточность, скорость обслуживания, зона выдачи    |
| 5 | Проект кофейни-кондитерской на 40 посадочных мест              | барная зона, кондитерский участок, хранение сырья |
| 6 | Проект кафе здорового питания на 50 посадочных мест            | специализированное меню и контроль качества       |
| 7 | Проект ресторана семейного формата на 80 посадочных мест       | зонирование зала, производственные цеха           |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 8  | Проект закусочной на 30 посадочных мест                                      | минимизация площадей и подбор оборудования            |
| 9  | Проект бара с закусочной зоной на 45 посадочных мест                         | барное оборудование и организация обслуживания        |
| 10 | Проект доготовочного предприятия общественного питания на 70 посадочных мест | работа с полуфабрикатами высокой степени готовности   |
| 11 | Проект заготовочного цеха для сети предприятий питания                       | производственная мощность и логистика полуфабрикатов  |
| 12 | Проект ресторана при гостинице на 90 посадочных мест                         | связь производства, зала и гостиничной инфраструктуры |
| 13 | Проект кафе национальной кухни народов России на 60 посадочных мест          | адаптация технологических процессов под ассортимент   |
| 14 | Проект вегетарианского кафе на 50 посадочных мест                            | сырьевые потоки и специализированное хранение         |
| 15 | Проект предприятия питания при спортивном объекте на 80 посадочных мест      | пропускная способность и рациональное питание         |
| 16 | Проект школьной столовой на 120 посадочных мест                              | режимы питания, безопасность и санитария              |
| 17 | Проект производственной столовой на 150 посадочных мест                      | сменность, массовый выпуск блюд                       |
| 18 | Проект фуд-корта на 100 посадочных мест                                      | модульность, общие и индивидуальные зоны              |
| 19 | Проект кафе-пекарни на 50 посадочных мест                                    | хлебопекарный участок и торговый зал                  |
| 20 | Проект предприятия общественного питания с доставкой готовой продукции       | зона упаковки, экспедиция и контроль температур       |

Связь рекомендуемых тем курсового проекта с разделами рабочей программы дисциплины представлена в таблице 2. Обучающийся обязан показать в проекте все перечисленные элементы, независимо от конкретного типа предприятия.

| Раздел рабочей программы                                | Что должно быть отражено в курсовом проекте  |
|---|--|
| Основы проектирования предприятий общественного питания | классификация предприятия, формат, вместимость, режим работы, форма обслуживания, характеристика целевой аудитории |
| Планирование  | производственная программа, расчет   |

|  |  |
|--|--|
| производственных процессов                                 | количества блюд, разработка технологических схем, расчет сырья и полуфабрикатов  |
| Архитектурно-планировочные решения                         | состав помещений, взаимосвязь цехов, размещение оборудования, схема движения персонала, сырья, готовой продукции и отходов |
| Организация санитарно-гигиенических и технологических норм | санитарное зонирование, отдельные потоки, требования к хранению, обработке сырья, мойке инвентаря, удалению отходов        |
| Итоговое проектирование                                    | пояснительная записка, графическая часть, спецификация оборудования, итоговые выводы и защита проектных решений            |

### **3. Требования к структуре курсового проекта**

Курсовой проект состоит из пояснительной записки и графической части. Пояснительная записка раскрывает обоснование проектных решений, содержит расчеты, таблицы, схемы и выводы. Графическая часть демонстрирует планировочное решение предприятия, размещение оборудования и основные технологические потоки.

Рекомендуемая структура курсового проекта включает следующие элементы:

- титульный лист;
- задание на курсовой проект;
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения;
- графическую часть.

### 3.1. Введение

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цель и задачи курсового проекта, указываются объект и предмет проектирования, исходные данные, методы выполнения расчетов и структура работы. Рекомендуемый объем введения составляет 2–3 страницы.

Объектом проектирования является конкретное предприятие общественного питания определенного типа, вместимости и формы обслуживания. Предметом проектирования являются технологические, объемно-планировочные, санитарно-гигиенические и организационные решения, обеспечивающие эффективную работу предприятия.

### 3.2. Основная часть

Основная часть курсового проекта рекомендуется к выполнению в трех главах. Такая структура соответствует логике дисциплины: от анализа исходных условий и классификации предприятия к расчетам производственного процесса, подбору оборудования и формированию планировочного решения.

| Структурный элемент   | Рекомендуемое содержание   |
|---|--|
| Глава 1. Теоретическое и нормативное обоснование проектирования | характеристика выбранного типа предприятия; классификация; требования к размещению; анализ аналогов; нормативные документы; требования к ассортименту, обслуживанию и безопасности |
| Глава 2. Расчетно-технологическая часть                         | исходные данные; расчет пропускной способности; производственная программа; расчет сырья; расчет работников; подбор оборудования; расчет площадей помещений                        |
| Глава 3. Планировочные и организационные решения                | состав помещений; технологическая взаимосвязь цехов; размещение оборудования; санитарное зонирование; движение потоков; мероприятия по эффективности и безопасности                |
| Заключение  | основные результаты проектирования, итоговые показатели предприятия, обоснование принятых решений  |
| Приложения  | технологические карты, спецификация оборудования, дополнительные таблицы, схемы, чертежи, исходные данные  |

### 3.3. Графическая часть

Графическая часть выполняется на листах формата А3 или А4 по согласованию с преподавателем. Она должна быть читаемой, содержать условные обозначения, экспликацию помещений и спецификацию оборудования. Допускается выполнение графической части с использованием офисных программ, САD-систем или иных средств проектирования.

Минимальный состав графической части:

- план предприятия общественного питания с расстановкой технологического оборудования;
- экспликация помещений с указанием площади каждого помещения;
- спецификация основного технологического оборудования;
- схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, персонала, потребителей и отходов;
- при необходимости – схема функционального зонирования зала и производственных помещений.

## 4. Методические указания по выполнению расчетно-проектной части

### 4.1. Выбор и характеристика объекта проектирования

Работа над курсовым проектом начинается с выбора типа предприятия и установления исходных данных. Исходные данные должны быть логически связаны с темой проекта и позволять выполнить расчеты производственной программы, помещений и оборудования.

| Показатель         | Пример заполнения   |
|--------------------|---|
| Тип предприятия    | кафе, ресторан, столовая, закусочная, кофейня, бар, предприятие быстрого обслуживания |
| Вместимость зала   | 40, 50, 75, 100, 150 посадочных мест  |
| Режим работы       | с 8:00 до 22:00; с 10:00 до 23:00; двухсменный режим                                  |
| Форма обслуживания | официантами, самообслуживание, смешанная, линия раздачи, доставка                     |
| Ассортиментная     | общий ассортимент, национальная кухня, здоровое                                       |

|                  |   |
|------------------|---|
| направленность   | питание, кондитерские изделия, блюда быстрого приготовления   |
| Место размещения | отдельно стоящее здание, встроенно-пристроенное помещение, предприятие при учебной организации, гостинице, производственном объекте |
| Особые условия   | детское питание, спортивное питание, доставка, работа с полуфабрикатами, национальная кухня   |

В характеристике объекта необходимо кратко описать назначение предприятия, контингент потребителей, предполагаемый режим посещаемости, формат обслуживания, основные группы блюд и особенности производственного процесса.

#### 4.2. Расчет пропускной способности и количества потребителей

Количество потребителей определяется с учетом числа посадочных мест, продолжительности работы зала, средней продолжительности одного посещения и коэффициента оборачиваемости места. В учебном проектировании допускается использовать укрупненный расчет по формуле:

$$N_d = P \times K_{об},$$

где  $N_d$  – расчетное количество потребителей за день, чел.;  $P$  – количество посадочных мест;  $K_{об}$  – коэффициент оборачиваемости одного места за день. Значение  $K_{об}$  принимается по типу предприятия и режиму работы: для кафе ориентировочно 3–6, для ресторанов 2–4, для столовых 4–8, для предприятий быстрого обслуживания 6–10.

При наличии данных о часовой загрузке зала расчет выполняется по часам работы предприятия. Итоговая посещаемость определяется суммированием количества потребителей по каждому часу.

| Часы работы | Коэффициент загрузки зала,<br>% | Количество<br>потребителей, чел. |
|-------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 10:00–11:00 | 20                              |                                  |
| 11:00–12:00 | 35                              |                                  |
| 12:00–13:00 | 70                              |                                  |
| 13:00–14:00 | 90                              |                                  |

|             |    |  |
|-------------|----|--|
| 14:00–15:00 | 75 |  |
| 15:00–16:00 | 40 |  |
| 16:00–17:00 | 30 |  |
| 17:00–18:00 | 45 |  |
| 18:00–19:00 | 70 |  |
| 19:00–20:00 | 80 |  |
| 20:00–21:00 | 60 |  |
| Итого       | –  |  |

### 4.3. Разработка производственной программы

Производственная программа отражает планируемый выпуск продукции предприятия за день. Она составляется на основе расчетного количества потребителей, типа предприятия, ассортимента и среднего количества блюд на одного потребителя. Производственная программа должна включать основные группы продукции: холодные блюда и закуски, супы, горячие блюда, гарниры, сладкие блюда, напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия.

Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n = N_d \times m,$$

где  $n$  – общее количество блюд за день, порций;  $N_d$  – количество потребителей за день, чел.;  $m$  – среднее количество блюд, приходящееся на одного потребителя. Для кафе и ресторанов  $m$  обычно принимается в пределах 2,0–3,5; для столовых – 2,5–4,0; для предприятий быстрого обслуживания – 1,5–2,5.

| Группа продукции         | Доля в общем количестве, % | Количество порций, шт. | Примечание         |
|--------------------------|----------------------------|------------------------|--------------------|
| Холодные блюда и закуски |                            |                        |                    |
| Первые блюда             |                            |                        | при наличии в меню |
| Вторые горячие блюда     |                            |                        |                    |
| Гарниры                  |                            |                        |                    |
| Сладкие блюда            |                            |                        |                    |
| Горячие напитки          |                            |                        |                    |

|                                      |     |  |  |
|--------------------------------------|-----|--|--|
| Холодные напитки                     |     |  |  |
| Хлебобулочные и кондитерские изделия |     |  |  |
| Итого                                | 100 |  |  |

После распределения общего количества блюд по группам составляется расчетное меню. В меню указываются наименование блюда, выход одной порции, количество порций за день и цех, в котором выполняются основные технологические операции.

|  | Наименование блюда | Выход, г | Количество порций | Цех / участок |
|--|--------------------|----------|-------------------|---------------|
|  |                    |          |                   |               |
|  |                    |          |                   |               |
|  |                    |          |                   |               |

#### 4.4. Расчет сырья и полуфабрикатов

Расчет сырья выполняется на основании производственной программы, рецептов и норм закладки. Для каждого блюда определяется количество сырья брутто и нетто. При укрупненном учебном расчете допускается использовать таблицы рецептов, технологические карты и данные практических занятий.

Потребность в сырье по каждому виду рассчитывается по формуле:

$$Q = (q \times n) / 1000,$$

где Q – потребность в сырье, кг; q – норма сырья на одну порцию, г; n – количество порций. Если один вид сырья используется в нескольких блюдах, итоговая потребность определяется суммированием по всем блюдам.

| Наименование сырья | Блюдо | Норма на порцию, г | Количество порций | Потребность, кг |
|--------------------|-------|--------------------|-------------------|-----------------|
|                    |       |                    |                   |                 |
|                    |       |                    |                   |                 |
|                    |       |                    |                   |                 |
| Итого по сырью     | –     | –                  | –                 |                 |

На основании расчета сырья определяются условия хранения, потребность в холодильном оборудовании, складских помещениях, таре и инвентаре. Особое внимание следует уделять разделному хранению сырья и готовой продукции, соблюдению температурных режимов и исключению пересечения потоков.

#### 4.5. Расчет численности производственных работников

Численность производственных работников определяется исходя из трудоемкости производственной программы, режима работы предприятия и продолжительности смены. В учебном проектировании допускается выполнять расчет по укрупненным нормативам или по условной трудоемкости блюд.

Расчетная численность работников может быть определена по формуле:

$$R = T / (t_{см} \times K_v),$$

где R – численность работников, чел.; T – суммарная трудоемкость производственной программы, чел.-ч;  $t_{см}$  – продолжительность смены, ч;  $K_v$  – коэффициент выполнения норм выработки. Полученное значение округляется в большую сторону с учетом сменности и режима работы предприятия.

| Участок / цех           | Основные операции | Трудоемкость, чел.-ч | Расчетная численность | Принято, чел. |
|-------------------------|-------------------|----------------------|-----------------------|---------------|
| Заготовочный участок    |                   |                      |                       |               |
| Холодный цех            |                   |                      |                       |               |
| Горячий цех             |                   |                      |                       |               |
| Моечная кухонной посуды |                   |                      |                       |               |
| Бар / раздача           |                   |                      |                       |               |
| Итого                   | –                 |                      |                       |               |

#### 4.6. Подбор технологического оборудования

Подбор оборудования осуществляется после определения производственной программы и характера технологических операций. В

проекте необходимо обосновать выбор каждой группы оборудования: теплового, холодильного, механического, моечного, нейтрального, раздаточного, барного или специализированного.

При подборе оборудования учитываются производительность, вместимость, габариты, энергопотребление, условия установки, санитарная безопасность, удобство обслуживания и соответствие планировочному решению. Оборудование не должно размещаться случайно: оно должно обеспечивать технологическую последовательность операций и удобство движения персонала.

| Группа оборудования  | Примеры  | Назначение в проекте                              |
|----------------------|--|---|
| Тепловое             | плита, пароконвектомат, жарочная поверхность, фритюрница, мармит | тепловая обработка, поддержание температуры блюд  |
| Холодильное          | холодильные шкафы, морозильные лари, камеры, витрины             | хранение сырья, полуфабрикатов, готовой продукции |
| Механическое         | овощерезка, мясорубка, миксер, слайсер                           | механическая обработка сырья и полуфабрикатов     |
| Моечное              | ванны моечные, посудомоечная машина                              | мойка посуды, инвентаря, овощей                   |
| Нейтральное          | столы производственные, стеллажи, полки, тележки                 | организация рабочих мест и хранения               |
| Раздаточное и барное | линия раздачи, кофемашина, блендер, витрина                      | реализация продукции и обслуживание потребителей  |

|  | Наименование оборудования | Марка / модель | Количество | Габариты, мм | Площадь, м <sup>2</sup> | Установочная мощность, кВт |
|--|---------------------------|----------------|------------|--------------|-------------------------|----------------------------|
|  |                           |                |            |              |                         |                            |
|  |                           |                |            |              |                         |                            |
|  |                           |                |            |              |                         |                            |
|  |                           |                |            |              |                         |                            |

#### 4.7. Расчет площадей помещений

Состав помещений определяется типом предприятия, формой обслуживания, производственной программой и санитарно-технологическими требованиями. В курсовом проекте должны быть выделены следующие функциональные группы помещений: для потребителей, производственные, складские, административно-бытовые, технические и вспомогательные.

Площадь производственных помещений может рассчитываться по суммарной площади оборудования с учетом коэффициента использования площади:

$$F = F_{об} / \eta,$$

где  $F$  – расчетная площадь помещения,  $m^2$ ;  $F_{об}$  – площадь, занимаемая оборудованием,  $m^2$ ;  $\eta$  – коэффициент использования площади. Для производственных помещений ориентировочно принимают  $\eta = 0,25-0,45$  в зависимости от насыщенности оборудованием, необходимости проходов и характера операций.

| Группа помещений              | Помещение   | Расчетная площадь, $m^2$ | Принятая площадь, $m^2$ |
|-------------------------------|---|--------------------------|-------------------------|
| Помещения для потребителей    | зал, вестибюль, гардероб, санузлы   |                          |                         |
| Производственные помещения    | горячий цех, холодный цех, заготовочные участки, моечные                    |                          |                         |
| Складские помещения           | кладовые сухих продуктов, овощей, холодильные камеры                        |                          |                         |
| Административно-бытовые       | кабинет, гардероб персонала, душевая, санузел персонала                     |                          |                         |
| Технические и вспомогательные | венткамера, электрощитовая, помещение уборочного инвентаря, мусорная камера |                          |                         |
| Итого                         | –   |                          |                         |

#### 4.8. Разработка планировочного решения

Планировочное решение должно обеспечивать последовательное движение сырья от приемки и хранения к заготовочным, доготовочным и

раздаточным участкам, а также исключать пересечение потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, грязной посуды, отходов, персонала и потребителей. Помещения следует размещать с учетом технологической связи и санитарного зонирования.

При разработке плана необходимо соблюдать следующие требования:

- производственные помещения должны быть связаны с кладовыми, моечными и раздачей по кратчайшим рациональным маршрутам;
- горячий и холодный цехи располагают в технологической близости к раздаче и залу;
- моечные столовой и кухонной посуды размещают так, чтобы грязная посуда не пересекалась с готовой продукцией;
- складские помещения должны иметь удобную связь с загрузочной и производственными помещениями;
- бытовые помещения персонала отделяют от производственной зоны, но обеспечивают удобный вход персонала;
- зал для потребителей должен иметь удобную связь с вестибюлем, санузлами и зоной раздачи или обслуживания официантами;
- в проекте должны быть указаны входы, выходы, загрузка, пути эвакуации, основные технологические потоки и места накопления отходов.

| Поток             | Направление движения                               | Требование к проектированию                   |
|-------------------|--|---|
| Сырье             | загрузка → склад → заготовочные цеха               | не пересекать с готовой продукцией и отходами |
| Полуфабрикаты     | заготовочные цеха → горячий/холодный цех           | обеспечить кратчайшие маршруты                |
| Готовая продукция | цех → раздача/зал/экспедиция                       | защита от загрязнения, сохранение температуры |
| Грязная посуда    | зал → моечная столовой посуды                      | не пересекать с чистой посудой и выдачей      |
| Отходы            | цехи → помещение отходов → вывоз                   | изолированный и санитарно безопасный маршрут  |
| Персонал          | вход персонала → бытовые помещения → рабочие места | санитарный пропускной режим при необходимости |

#### 4.9. Санитарно-гигиенические и технологические требования

Раздел по санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям должен подтверждать, что проектное решение безопасно для производства продукции общественного питания. В нем необходимо рассмотреть раздельное хранение сырья и готовой продукции, условия обработки сырья, требования к инвентарю и посуде, организацию мойки, удаление отходов, санитарную обработку помещений и персонала.

В курсовом проекте рекомендуется представить таблицу контрольных санитарно-технологических решений.

| Проектное решение                             | Как отражается в курсовом проекте  |
|---|--|
| Раздельное хранение сырья и готовой продукции | выделение холодильного оборудования и складских зон по видам продукции       |
| Разделение потоков                            | схема движения сырья, готовой продукции, грязной посуды и отходов            |
| Санитарная обработка инвентаря                | выделение моечных ванн, посудомоечной машины, зон сушки и хранения           |
| Температурные режимы                          | указание холодильного оборудования, витрин, мармитов, зон тепловой обработки |
| Личная гигиена персонала                      | наличие бытовых помещений, санитарных узлов, мест хранения спецодежды        |
| Безопасность потребителей                     | организация зала, путей эвакуации, санитарных узлов, зоны выдачи продукции   |

#### 4.10. Заключение по проекту

В заключении необходимо кратко представить результаты выполненного проектирования: тип предприятия, количество посадочных мест, расчетное количество потребителей, количество блюд за день, состав помещений, основные цехи, принятое оборудование, общую площадь предприятия и ключевые санитарно-технологические решения. Заключение не должно повторять введение; оно должно фиксировать достигнутый результат и подтверждать выполнение поставленных задач.

## 5. Требования к оформлению курсового проекта

Курсовой проект оформляется в соответствии с общими правилами оформления научно-исследовательских и проектных работ. Текст пояснительной записки должен быть напечатан на стандартных листах формата А4.

- поля: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм;
- шрифт – Times New Roman, размер 14 пт;
- межстрочный интервал – полуторный;
- абзацный отступ – 1,25 см;
- выравнивание основного текста – по ширине;
- нумерация страниц – сквозная, начиная с титульного листа, номер на титульном листе не проставляется;
- таблицы и рисунки должны иметь названия и нумерацию;
- ссылки на источники в тексте оформляются в квадратных скобках по номеру источника в списке литературы.

Рекомендуемый объем пояснительной записки курсового проекта составляет не менее 25 страниц без учета приложений. Графическая часть представляется отдельно или включается в приложения по согласованию с преподавателем.

Таблицы размещаются после первого упоминания в тексте. Название таблицы располагается над таблицей. Название рисунка, схемы или чертежа располагается под изображением. Все таблицы, рисунки и приложения должны иметь ссылки в тексте пояснительной записки.

Использование обучающимся технологий искусственного интеллекта для генерации текста или повышения оригинальности признается некорректным заимствованием, за исключением случаев, когда использование таких технологий согласовано с ведущим преподавателем и прямо указано во введении курсового проекта с обозначением разделов, где они применялись.

### **5.1. Оформление титульного листа**

Титульный лист должен содержать полное наименование министерства, университета, института и кафедры, название дисциплины, тему курсового проекта, сведения об обучающемся, группе, руководителе, месте и годе выполнения. Образец титульного листа приведен в приложении 1.

### **5.2. Оформление списка использованных источников**

Список использованных источников должен включать нормативные документы, учебные издания, методические материалы, научные публикации и официальные интернет-ресурсы. В список рекомендуется включать не менее 10 источников, имеющих непосредственное отношение к проектированию предприятий общественного питания.

### **5.3. Оформление графической части**

Планировочные решения выполняются с соблюдением масштаба и читаемости условных обозначений. На плане указываются наименования помещений, площади, технологическое оборудование, основные проходы, входы, выходы и направления движения потоков. Экспликация помещений и спецификация оборудования могут быть размещены на листе графической части или вынесены в приложения.

## **6. Список рекомендованных основных и дополнительных источников литературы**

При выполнении курсового проекта обучающемуся рекомендуется использовать нормативные документы, учебные и методические издания, а также официальные информационные ресурсы в области общественного питания, санитарии, проектирования зданий и технологического оборудования.

1. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
6. СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания.
7. СП 118.13330.2022. Общественные здания и сооружения.
8. СП 59.13330.2020. Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения.
9. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / под ред. профильного преподавателя. – Ставрополь: СтГАУ, 2026.
10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: КНОРУС, 2022.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2023.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ДеЛи плюс, актуальное издание.
13. FoodService.ru – информационный портал ресторанного бизнеса. Режим доступа: <https://www.foodservice.ru>.
14. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **7. Требования к защите курсового проекта**

Законченный и оформленный курсовой проект предоставляется преподавателю для проверки и допуска к защите. К защите допускается работа, выполненная в соответствии с утвержденной темой, содержащая расчетно-

пояснительную записку, графическую часть, список источников и необходимые приложения.

Курсовой проект допускается к защите при соблюдении следующих условий:

- тема соответствует закрепленному заданию;
- пояснительная записка включает все обязательные структурные элементы;
- выполнены основные технологические расчеты;
- представлено планировочное решение и спецификация оборудования;
- соблюдены требования к оформлению;
- степень оригинальности текста соответствует требованиям, установленным для работ обучающихся бакалавриата;
- работа представлена в установленный преподавателем срок.

Защита курсового проекта проводится в форме публичного выступления обучающегося продолжительностью 5–7 минут с демонстрацией презентации на 5–7 слайдов и последующими ответами на вопросы преподавателя или комиссии.

В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность выбранной темы;
- цель и задачи курсового проекта;
- исходные данные проектирования;
- основные результаты расчетов;
- принятые планировочные решения;
- обоснование выбора оборудования;
- санитарно-гигиенические и технологические решения;
- итоговые выводы.

Презентация должна быть краткой, наглядной и не перегруженной текстом. Обязательно включаются слайды с темой, целью и задачами,

исходными данными, производственной программой, планировочным решением, основными показателями проекта и выводами.

## 8. Критерии оценки курсового проекта

Выполненный и защищенный курсовой проект оценивается с учетом балльно-рейтинговой системы и критериев, отражающих качество оформления, содержание и защиту работы.

| Критерий                     | Максимальное значение, баллов | Набранных баллов |
|------------------------------|-------------------------------|------------------|
| Оформление курсового проекта | 10                            |                  |
| Содержание курсового проекта | 60                            |                  |
| Защита курсового проекта     | 30                            |                  |
| Итого                        | 100                           |                  |

Содержание критериев оценки курсового проекта:

### 1. Оформление курсового проекта:

– 10 баллов – курсовой проект полностью соответствует требованиям к оформлению, таблицы, схемы и графическая часть выполнены аккуратно и читаемо;

– 5 баллов – курсовой проект частично соответствует требованиям, имеются отдельные нарушения оформления, недостаточно качественно представлены таблицы или схемы;

– 0 баллов – оформление существенно нарушено, отсутствуют обязательные элементы или работа не может быть проверена в представленном виде.

### 2. Содержание курсового проекта:

– 60 баллов – тема раскрыта полностью, расчеты выполнены корректно, проектные решения обоснованы, соблюдена логика технологического процесса, представлены планировка, спецификация оборудования и санитарно-технологические решения;

– 40 баллов – основные разделы выполнены, но имеются отдельные недостатки в расчетах, обосновании оборудования, планировке или выводах;

– 20 баллов – часть обязательных разделов отсутствует, расчеты фрагментарны, проектные решения недостаточно связаны с исходными данными;

– 0 баллов – работа не соответствует теме или не содержит самостоятельной расчетно-проектной части.

### **3. Защита курсового проекта:**

– 30 баллов – обучающийся уверенно представляет проект, аргументирует принятые решения и отвечает на вопросы;

– 20 баллов – доклад отражает основное содержание проекта, но ответы на вопросы неполные или недостаточно обоснованные;

– 10 баллов – обучающийся слабо ориентируется в собственных расчетах и проектных решениях;

– 0 баллов – обучающийся не представил доклад или не смог объяснить содержание проекта.

## Приложения

### Приложение 1. Образец титульного листа курсового проекта

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт ветеринарии и биотехнологий

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

# Курсовой проект

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного  
питания»

Тема: «»

Выполнил:

Студент \_\_ курса \_\_\_\_ группы  
ФИО

Направление подготовки: \_\_\_\_\_

Форма обучения: \_\_\_\_\_

Проверил:

\_\_\_\_\_  
уч. степень, должность

ФИО \_\_\_\_\_

Зарегистрирована

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

| Критерий                             | Максимальное значение в баллах | Набранных баллов |
|--------------------------------------|--------------------------------|------------------|
| Оформление курсовой работы (проекта) | 10                             |                  |
| Содержание курсовой работы (проекта) | 60                             |                  |
| Защита курсовой работы (проекта)     | 30                             |                  |
| <b>ИТОГО</b>                         | <b>100</b>                     |                  |

Оценка « \_\_\_\_\_ » Дата \_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_

Ставрополь, 20 \_\_\_\_

## Приложение 2. Образец задания на курсовой проект

| Показатель                    | Содержание задания  |
|-------------------------------|---|
| Тема курсового проекта        |   |
| Тип предприятия               |   |
| Количество посадочных мест    |   |
| Форма обслуживания            |   |
| Режим работы                  |   |
| Ассортиментная направленность |   |
| Основные расчетные разделы    | производственная программа; расчет сырья; подбор оборудования; расчет площадей; планировочное решение |
| Графическая часть             | план предприятия с оборудованием; экспликация помещений; спецификация оборудования; схема потоков     |
| Дата выдачи задания           |   |
| Срок сдачи проекта            |   |
| Подпись преподавателя         |   |

### **Приложение 3. Примерный план основной части курсового проекта**

Глава 1. Теоретическое и нормативное обоснование проектирования выбранного предприятия общественного питания

1.1. Характеристика и классификация предприятий выбранного типа.

1.2. Требования к организации производственного процесса и обслуживанию потребителей.

1.3. Нормативные требования к проектированию, санитарии и безопасности.

Глава 2. Расчетно-технологическая часть проекта

2.1. Исходные данные и расчет количества потребителей.

2.2. Производственная программа и расчет сырья.

2.3. Расчет работников, подбор оборудования и определение площадей помещений.

Глава 3. Планировочные и организационные решения

3.1. Состав помещений и функциональное зонирование предприятия.

3.2. Размещение оборудования и схема технологических потоков.

3.3. Санитарно-гигиенические решения и мероприятия по повышению эффективности производства.

## Приложение 4. Форма рецензии на курсовой проект

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### РЕЦЕНЗИЯ на курсовой проект

Тема \_\_\_\_\_

Обучающийся (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Преподаватель (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

#### Выполнение общих требований к курсовой работе (проекту)

|   |  |                       |
|---|--|-----------------------|
| 1 | Объем работы соответствуют установленным требованиям                                     | Да/нет                |
| 2 | Степень оригинальности курсовой работы (проекта) соответствует установленным требованиям | Да/нет<br>(указать %) |

#### Критерии оценивания курсовой работы (проекта)

| Критерии                             | Количество баллов | Содержание критерия оценки  | Итоговый балл |
|--------------------------------------|-------------------|---|---------------|
| Оформление курсовой работы (проекта) | 10                | Курсовая работа соответствует всем требованиям к ее оформлению. При оформлении курсовой работы использовались современные средства визуализации информации.   |               |
|                                      | 5                 | Курсовая работа частично соответствует требованиям к ее оформлению, представленный материал проиллюстрирован не качественно. При оформлении курсовой работы (проекта) современные средства визуализации информации не использовались. |               |
|                                      |                   |   |               |
| Содержание курсовой работы (проекта) | 60                | В курсовой работе подобраны необходимые информационные источники, информация использована корректно, все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов приведены достаточные обоснования.   |               |

|   |           |   |  |
|---|-----------|---|--|
|   | <b>40</b> | В курсовой работе подобраны не все необходимые информационные источники, информация использована не везде корректно, не все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов не приведены достаточные обоснования. |  |
|   | <b>20</b> | В курсовой работе отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию.  |  |
|   |           |   |  |
| <b>Защита курсовой работы (проекта)</b> | <b>30</b> | Студент продемонстрировал полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем.   |  |
|   | <b>20</b> | Студент продемонстрировал понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем.   |  |
|   | <b>10</b> | Студент дал недостаточно полные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.   |  |
| <b>ИТОГО:</b>                           |           |   | <i>Указывается итоговый балл по всем критериям</i> |

**Рекомендации:**

---



---



---

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (ФИО) (подпись)

**Приложение 5. Пример итоговых технико-технологических показателей проекта**

| Показатель                                | Единица измерения | Значение |
|---|-------------------|----------|
| Тип предприятия                           | –                 |          |
| Количество посадочных мест                | мест              |          |
| Расчетное количество потребителей за день | чел.              |          |
| Общее количество блюд за день             | порций            |          |
| Количество производственных работников    | чел.              |          |
| Общая площадь предприятия                 | м <sup>2</sup>    |          |
| Площадь производственных помещений        | м <sup>2</sup>    |          |
| Площадь помещений для потребителей        | м <sup>2</sup>    |          |
| Количество единиц основного оборудования  | ед.               |          |
| Основная форма обслуживания               | –                 |          |