

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
Тема 1. Производственная программа предприятия.....	7
Практическое задание № 1. Расчет производственной программы предприятия	9
Тема 2. Составление расчетного меню	12
Практическое задание № 2. Составление расчетного меню	14
Тема 3. Расчет сырья	16
Практическое задание № 3. Расчет суточного запаса сырья	17
Тема 4. Расчет помещений складской группы.....	19
Практическое задание № 4. Расчет площадей помещений складской группы	24
Тема 5. Механическое оборудование.....	26
Практическое задание № 5. Расчет и подбор механического оборудования	28
Тема 6. Тепловое оборудование	32
Практическое задание № 6. Расчет и подбор сковород и фритюрниц	38
Практическое задание № 7. Расчет и подбор пищеварочных котлов и кастрюль.....	42
Практическое задание № 8. Расчет плит и жарочных шкафов	45
Тема 7. Холодильное и вспомогательное оборудование	48
Практическое задание № 9. Расчет и подбор холодильного оборудования	51
Тема 8. Расчет площадей производственных и торговых помещений.....	54
Практическое задание № 10. Расчет площадей производственных помещений и торговых залов	56
Тема 9. Планировка складских помещений.....	57
Практическое задание № 11. Требования к проектированию складских помещений	61
Тема 10. Планировка производственных помещений	63
Практическое задание № 12. Требования к проектированию производственных помещений	66
Тема 11. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.....	70