

Технологическое проектирование предприятия общественного питания

В программе рассмотрены особенности технологического проектирования предприятия общественного питания с учетом требований нормативно-правовой базы и концепции предприятия. Слушатели получают на практике ответы на вопросы: как обеспечить в проекте выполнение нормативных требований к безопасности, создать условия для соблюдения технологических процессов, избежать ошибок в проектировании, оптимизировать смету затрат.

Дата проведения: Открытая дата

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Онлайн-трансляция

Срок обучения: 3 дня

Продолжительность обучения: 24 часа

Для участников предусмотрено: Методический материал.

Документ по окончании обучения: По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 24 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

Для кого предназначен

Инженеров-технологов предприятий общественного питания, технологических дизайнеров и их ассистентов, проектировщиков предприятий общественного питания, специалистов проектно-сметных и проектно-консалтинговых компаний и бюро, специалистов компаний-поставщиков профессионального оборудования, занимающихся проектированием и оснащением предприятий общественного питания.

Цель обучения

Научиться создавать технологический проект предприятия общественного питания с учетом требований нормативно-правовой базы и концепции предприятия общественного питания.

Результат обучения

В результате обучения слушатели: -

- освоят ключевые нормативно-правовые документы - основу проектирования предприятий общественного питания;
- научатся разрабатывать и готовить к утверждению технологический проект предприятия общественного питания;
- научатся анализировать смету работ и оптимизировать затраты.
- освоят на практике этапы подготовки комплекта документации для процедуры предварительного согласования проектного решения.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

Программа обучения

День-1.

Нормативно-правовая основа проектирования предприятий общественного питания.

- Проектная документация: нормативные требования.
- Требования к помещениям и инженерным системам предприятий общественного питания (СНиП, СанПиН, ВНТП, ГОСТ). СП-118.13330.2022 «Свод правил Общественные здания и сооружения» (с-изменениями №1-утв.Приказом Минстроя России от-26.07.2022-N 615/пр, №2-утв.Приказом Минстроя России от-03.03.2023-N 145/пр.).
- Требования к-системам безопасности труда на-предприятии общественного питания.
- Требования к-вентиляции холодного и-горячего цехов, торгового зала, к-пожарной безопасности.
- Нормативно-правовое регулирование системы безопасности производства пищевых продуктов. Стандарты ISO 22000: интеграция всех элементов ХАССП в-рамках корпоративной системы менеджмента. Адаптация принципов ХАССП к-специфическим производственным характеристикам предприятий общественного питания.
- Оценка соответствия действующего предприятия нормативным требованиям.
- Практика оптимизации кухонных производств предприятий общественного питания.
- Принципы поточности технологических процессов производства.
- Соответствие помещений предприятий общественного питания принципам поточности.
- Проблемы, возникающие из-за ошибок проектирования.
- Выявление потребности в-реконструкции, техническом перевооружении предприятия общественного питания.

День-2.

Разработка, создание и-утверждение технологического проекта предприятия общественного питания.

- Критерии выбора технологического решения для предприятия общественного питания.
- Оценка помещения для предприятия общественного питания с-точки зрения технических характеристик, коммерческой целесообразности и-юридических возможностей.
- Подготовка технического задания (ТЗ) на-проектирование предприятия общественного питания.
 - Требования к-исходной документации для проектирования.
 - Планировочные решения помещений в-соответствии с-их-функциональным назначением.
 - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и-общие требования».
 - Типы проекта предприятия с-учетом специализации, уровня сложности обслуживания в-нем различных потребностей, особенностей технологии приготовления блюд национальной кухни.
 - Учет особенностей стадий производственного цикла приготовления пищи при проектировании помещений для приемки сырья и-полуфабрикатов, хранения запасов сырья и-полуфабрикатов, механической обработки, тепловой обработки продуктов, реализации готовой продукции.
 - Технологическое оборудование: виды и-особенности размещения.
 - Определение сметы строительных и-отделочных работ: оптимизация затрат.
 - Обработка исходных данных для проектирования и-составление-ТЗ, обсуждение и-утверждение концепции предприятия. Составление текста пояснительной записки, описание технологических процессов и-оборудования.

День-3.

Практикумы.

Планировка и-перепланировка помещений, стен и-сооружений, инженерных коммуникаций.

- Привязка оборудования к-инженерным коммуникациям и-ее-отражение в-чертежах и-схемах.
- Расстановка технологического оборудования и-мебели: правила, идеи, рекомендации.

Составление спецификаций мебели, торгово-технологического оборудования и-материалов, необходимых для его монтажа. Разбор типовых ошибок.

Подготовка комплекта документации для процедуры предварительного согласования проектного решения (рабочего технологического проекта).

Преподаватели

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

Эксперт, прошедший все этапы карьеры в ресторанном бизнесе от официанта до управляющего сетью ресторанов. Опыт открытия проекта с нуля различных концепций (кавказская, итальянская, славянская, европейская, паназиатская и стейк хаус),

этапов строительства и проектирования, бюджетирования, кадрового набора (формирование команды), интеграции стандартов работы. Операционное управление проектом в центре Санкт Петербурга. Преподаватель кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса СПбГЭУ.