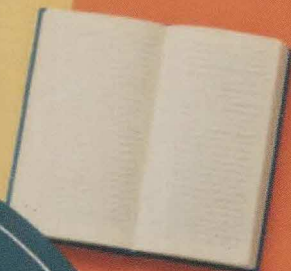
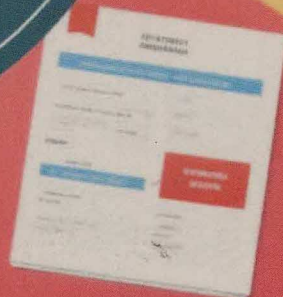


26-2896

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
УЧЕТ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**



26-02896



Саратов 2026

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Методические указания
по выполнению лабораторных работ**

**Направление
подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Саратов 2026

УДК 657.1:642.5(076)

ББК 65.052.5я73

П 80

П 80 Производственный учет в сфере общественного питания: методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания»/ Сост.: к.б.н., доц. Рысмухамбетова Г.Е., асс. Зюзина С.С., проф., к.т.н. Шильман Л.З. // ФГБОУ ВО «Вавиловский университет». – Саратов : Саратовский источник, 2026. – 90 с.

ISBN 978-5-6055745-6-9

Методические указания по дисциплине «Производственный учет в сфере общественного питания» составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины и предназначен для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания». Методические указания по выполнению лабораторных работ позволяют студентам подготовиться к освоению ОПОП по направлению подготовки.

УДК 657.1:642.5(076)

ББК 65.052.5я73

ISBN 978-5-6055745-6-9

© Рысмухамбетова Г.Е., Зюзина С.С., Шильман Л.З., 2026

© ФГБОУ ВО «Вавиловский университет»

Содержание

Тема 1 Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания(Занятие № 1).....	3
Тема 2 Определение проектной мощности предприятий общественного питания (Занятия № 2-3).....	12
Тема 3 Расчет численности работников и фонда оплаты труда (Занятие 4).....	22
Тема 4 Техническое обеспечение функционирования предприятия общественного питания (Занятия № 5-6)	26
Тема 5 Расчет суммы инвестиций (капитальных вложений), необходимой для реализации проекта (Занятие № 7)	47
Приложение 1	61
Приложение 2	62
Приложение 3	63
Приложение 4	64
Приложение 5	74
Приложение 6	82
Приложение 7	84
Список рекомендуемой литературы.....	86
Библиографический список литературы	88