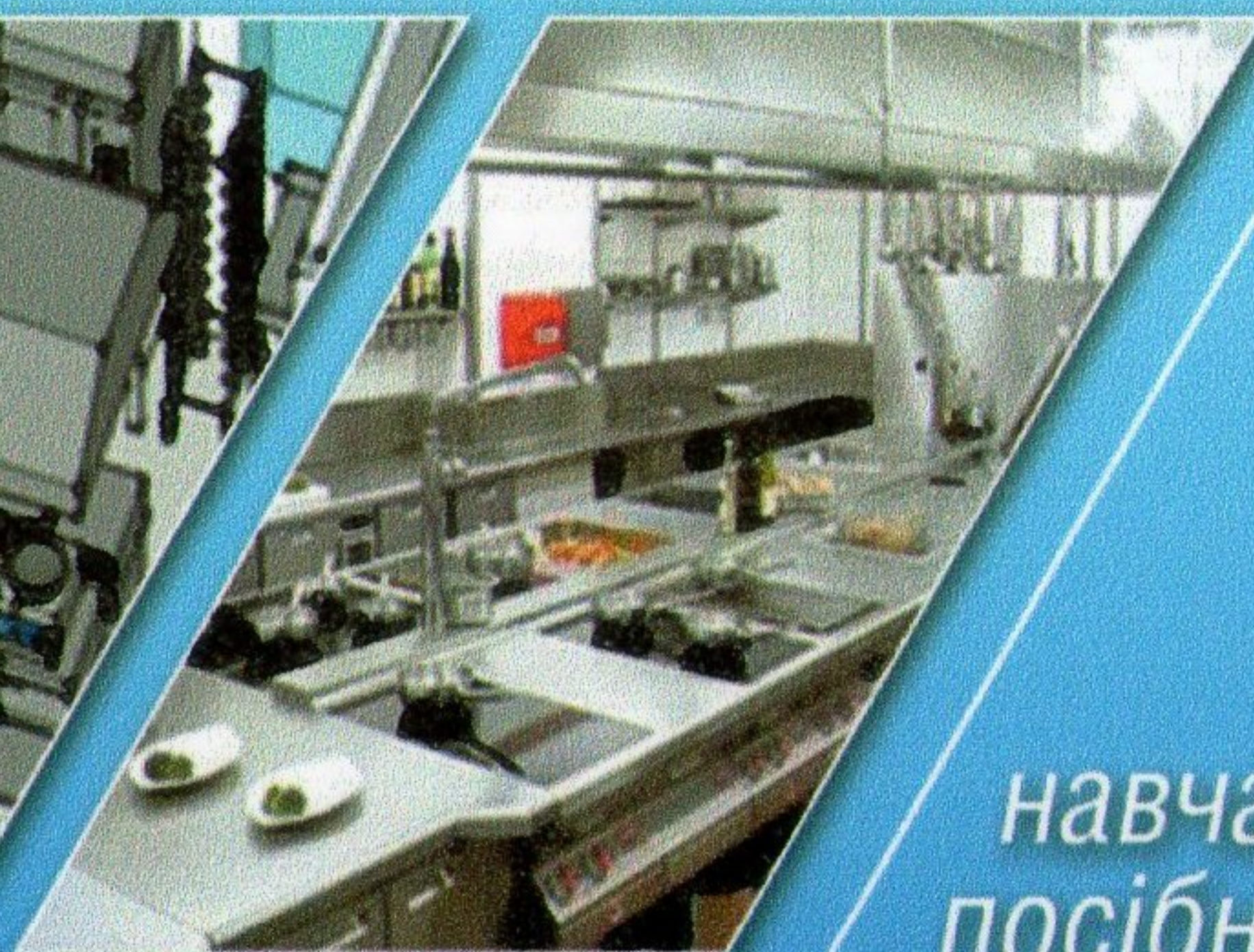
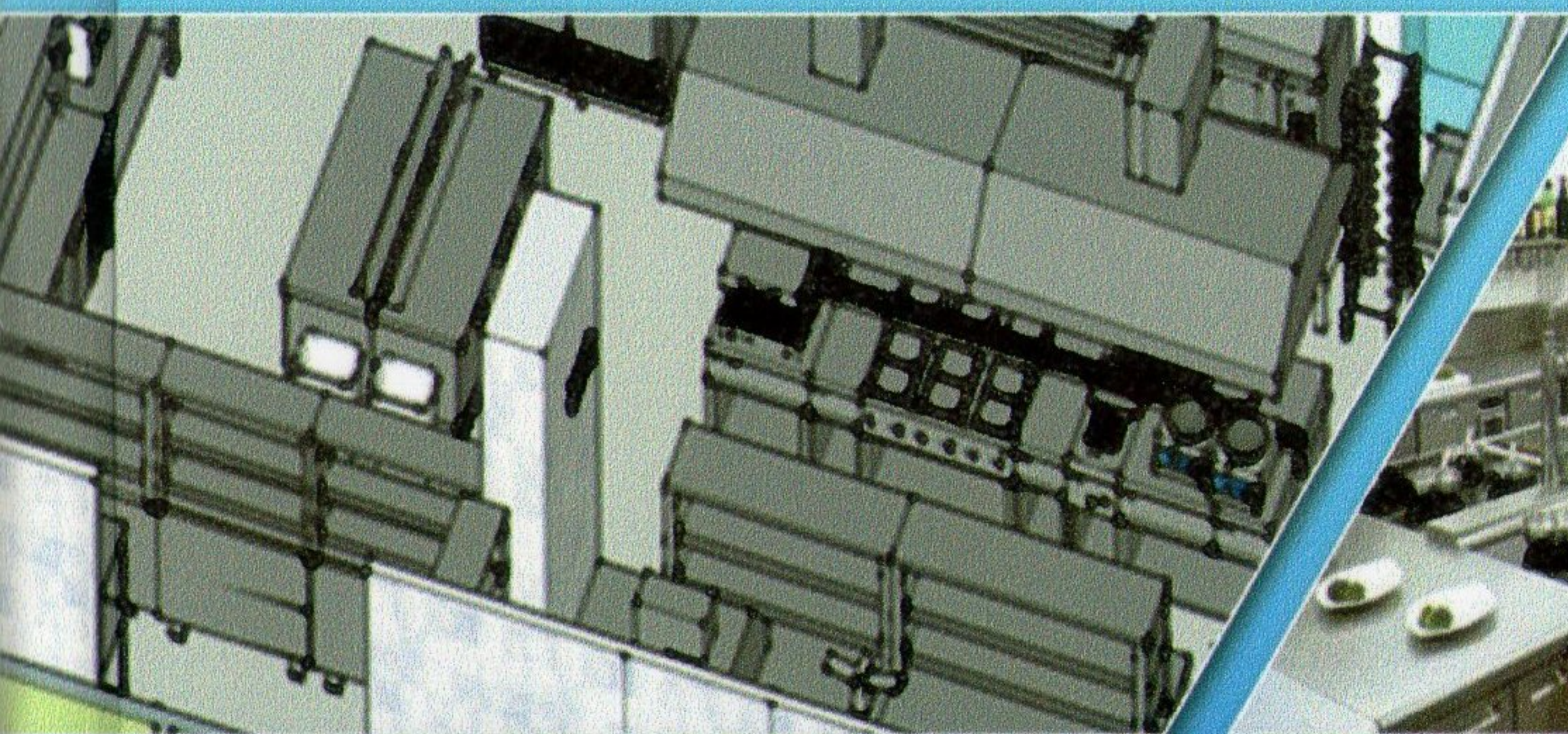


КАЛУГІНА І.М.,
САЛАВЕЛІС А.Д.,
ФЕСЕНКО О.О.,
ЛИСЮК В.М.



ПРОЕКТУВАННЯ

ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



навчальний
посібник

Одеса
«Освіта України»
2019

**І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс
О.О. Фесенко, В.М. Лисюк**

ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Навчальний посібник

Одеса
«Освіта України»
2019

Затверджено вченою радою Одеської національної академії харчових технологій як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів Протокол № 11 від 07.06.2019 року

Рецензенти:

В.Ф. Доценко, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Київського Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор.

О.В. Дишкантюк, декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент.

І.В. Грибун, начальник комунального управління з капітального будівництва та експлуатації Херсонської обласної ради.

К 17 Проектування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. — Одеса: Освіта України, 2019. — 308 с.

У навчальному посібнику висвітлені основні принципи проектування сучасних закладів ресторанного господарства. Викладені рекомендації щодо розробки концепції, як форми прогнозування майбутньої стратегії закладу ресторанного господарства, моделювання його виробничих і технологічних процесів, складання меню та виробничої програми, раціональної організації виробництва, проектування технологічних ліній, підбору і компонування обладнання у цехах, розробки об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства різних типів. Наведені методики проектно-інженерних і технологічних розрахунків, що розробляються у курсовому та дипломному проектуванні. Вказані архітектурно-будівельні та технологічні вимоги та надані планувальні рішення окремих цехів і приміщень закладів ресторанного господарства.

Окрема глава присвячена питанням з охорони праці.

Навчальний посібник призначений для студентів вищих навчальних закладів, коледжів, науковців та фахівців ресторанної галузі.

ISBN 978-617-7366-79-8

© Калугіна І.М., Салавеліс А.Д.,
Фесенко О.О., Лисюк В.М., 2019
© «Освіта України», 2019

Зміст

Вступ.....	5
1. Організаційно-технологічний розділ.....	7
1.1. Порядок розробки, узгодження й затвердження проектної документації	7
1.2. Класифікація закладів ресторанного господарства, вибір типу та загальна характеристика.....	11
1.3. Розробка концепції закладу ресторанного господарства	50
1.4. Моніторинг ресторанного ринку	56
1.5. Моделювання виробничих і технологічних процесів.....	68
2. Проектно-технологічний розділ	73
2.1. Мета та завдання проектування.....	73
2.2. Складання меню та розробка виробничих програм закладів ресторанного господарства	75
2.3. Розрахунок сировини. Проектування складської групи приміщень	89
2.4. Проектування заготівельних цехів	94
2.5. Проектування доготівельних цехів.....	117
2.6. Проектування торгівельних, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень.....	144
3. Розробка компонувальних рішень закладів ресторанного господарства.....	156
3.1. Розробка компонувальних рішень.....	156
3.2. Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування.....	159
3.3. Загальні вимоги до компонування приміщень	163

4. Розробка об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.....	167
4.1. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства	167
4.2. Вимоги до ділянки.....	168
4.3. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства	170
5. Охорона праці у закладах ресторанного господарства	181
5.1. Організація охорони праці і навколишнього середовища підприємства ресторанного господарства	181
5.2. Заходи щодо вибухо- і пожежної безпеки на підприємстві галузі.....	225
Список літератури	242
Додатки.....	251

Вступ

Інтенсивність розвитку передових технологій і новітніх інформаційних комунікацій стимулюють потребу в підготовці компетентних фахівців. Сьогодні одним із найголовніших завдань вищої школи є підвищення навчальної ефективності дисциплін, створення широких можливостей для набуття необхідних ключових компетенцій майбутнім фахівцем, в тому числі в сфері проектування закладів ресторанного господарства.

У проектуванні закладів ресторанного господарства провідна роль належить технологу, який розробляє технологічну схему виробництва, розраховує і вибирає основне обладнання, видає завдання фахівцям — суміжникам. В наш час технологічні інновації в будівництві й реконструкції закладів ресторанного господарства потребують глибокої інтеграції останніх досягнень науки і техніки, передового вітчизняного та зарубіжного досвіду на всіх етапах розробки проекту для успішного впровадження високопродуктивного енергозберігаючого обладнання, раціонального використання природних ресурсів, комплексного використання сировини і матеріалів, організації мало-відхідної енергозберігаючої технології виробництва, автоматизації і механізації виробничих процесів. Це, в свою чергу, передбачає залучення в проектну групу спеціалістів з різних галузей виробничо-господарської діяльності: інженерів, технологів, архітекторів, конструкторів, економістів.

Імплементація сучасних інноваційних технологій в проектуванні закладів ресторанного господарства вимагає надання майбутнім фахівцям ресторанної галузі систематизованого комплексу теоретичних та практичних знань з розробки технічної документації на проект, раціональної організації виробництва, компонування обладнання у цехах, складання об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства різних типів.

Проектування харчових виробництв являє собою складний, багатогранний і трудомісткий процес, який необхідно розглядати як сукупність цілого ряду соціально-організаційних і інженерно-технічних стадій. Нині підприємства самостійно вирішують багато питань свого розвитку і від фахівців, що відповідають за питання технологічного проектування, потрібно добре знання теорії організації проектування технологічних ліній і харчових виробництв, методик вирішення конкретних завдань на різних етапах проектування.

Збільшення кількості показників якості, які сьогодні висувають до об'єкта будівництва й його впливу на навколишнє середовище викликає нового підходу до проектування закладів ресторанного господарства, вимагає системних технічних і чітко взаємодіючих комплексних рішень. Останні, в свою чергу, потребують розробки концепції, як форми прогнозування майбутньої стратегії закладу ресторанного господарства, моделювання його виробничих і технологічних процесів, раціональної організації виробництва, тощо. По суті, становиться необхідним перехід на інший, якісно новий рівень проектування і возведення закладів ресторанного господарства. В цьому майбутнім фахівцям технологам допоможе вивчення курсу «Проектування закладів ресторанного господарства з КП».

Цей навчальний посібник відповідає програмі курсу «Проектування закладів ресторанного господарства з КП». Курс «Проектування закладів ресторанного господарства з КП» є однією з профільюючих дисциплін, що визначають рівень підготовки технолога ресторанного харчування і готує студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології ресторанного бізнесу» та за СВО «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Інноваційні технології ресторанного бізнесу» до дипломного проектування. У процесі вивчення дисципліни та виконання курсового та дипломного проекту студенти набувають досвіду у проектуванні різних типів закладів ресторанного господарства, розробляють концепцію розвитку підприємства, здійснюють техніко-економічне обґрунтування інвестицій, впроваджують новітні технології виробництва продукції, розробляють функціонально-технологічні схеми виробництва, формують обсяг інженерних рішень, виконують технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складають об'ємно-планувальні схеми будівлі та компоновальні рішення цехів, що забезпечують раціональну організацію технологічних процесів.