



Ряшко, Г. М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Ряшко Галина Михайлівна, Новічкова Тамара Петрівна; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса : Чорномор'я, 2017. - 300 с. : табл., рис. - Бібліогр.: 295-296. – ISBN 978-966-555-304-5.

Наведено загальні положення до проектування комплексних підприємств харчування при готелях та порядок розроблення розділів для написання курсового проекту з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».

Навчальний посібник призначено для студентів вищих навчальних закладів, коледжів, комерційних училищ, що здійснюють підготовку спеціалістів з готельної і ресторанної справи, а також фахівців-практиків, які розробляють проектну документацію щодо створення нових, реконструкції і технічного переоснащення діючих об'єктів готельно-ресторанного господарства.

ПЕРЕДМОВА

Курсове проектування є одним із видів індивідуальних завдань навчально-дослідного, творчого або проектно-технологічного характеру, у процесі якого студент повинен відобразити розуміння завдань та головних напрямів розвитку галузі при виконанні конкретного фахового завдання, а також показати спроможність самостійно працювати з навчальною, науковою, нормативно-технічною, довідковою літературою та електронно-обчислювальною технікою.

Мета виконання курсового проекту - поглиблення, систематизація, узагальнення та закріплення знань студентів, що були отримані під час вивчення курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» та споріднених дисциплін.

Робота над курсовим проектом із дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» сприяє отриманню практичних навичок розроблення об'ємно-планувальних рішень будівель закладів готельно-ресторанного господарства.

Це видання має на меті узагальнити підходи до проектування комплексних закладів ресторанного господарства при готелях на сучасній науково-теоретичній основі.

Основними питаннями, що розглядаються в курсовому проекті, є:

- обґрунтування типу і місткості підприємств харчування при готелі,
- моделювання об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі,
- організаційно-технологічні розрахунки виробничої програми, необхідного механічного, холодильного, теплового та немеханічного обладнання та площі приміщень,
- матеріально-технічне забезпечення функціонування підприємств харчування,
- функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень і служб.

Під час роботи над посібником враховано новітні тенденції щодо проектування комплексних закладів ресторанного господарства при готелях, серйозну увагу приділено підбору сучасного енергоефективного обладнання, впровадженню нових європейських гастрономічних технологій, використанню останніх тенденцій у стратегії роботи підприємств ресторанного господарства.

ЗМІСТ

Передмова.....	3
1. Загальні положення про курсовий проект.....	4
1.1 Мета і завдання курсового проектування.....	4
1.2 Вибір теми курсового проекту узгодження її з керівником - викладачем.....	4
1.3 Отримання завдання на курсовий проект.....	5
1.4 Добір і вивчення літератури, її аналіз та складання бібліографічного списку.....	5
1.5 План курсового проекту.....	6
1.6 Висновки і рекомендації.....	7
1.7 Оформлення курсового проекту.....	7
1.8 Захист курсового проекту.....	10
Додатки.....	12
2. Характеристика підприємств харчування при готелі.....	21
2.1 Загальна характеристика та призначення підприємства.....	21
2.2 Обґрунтування типу і місткості підприємств харчування при готелі.....	22
2.3. Визначення режиму роботи підприємств, що проектуються.....	26
2.4. Розробка моделі комплексного підприємства харчування при готелі.....	27
Додатки.....	30

3.	Характеристика цеху.....	36
3.1	Призначення та структура виробництва цеху.....	36
3.2	Вимоги до організації роботи в цеху.....	39
	Додатки.....	41
4.	Розрахункова частина курсового проекту.....	43
4.1	Складання таблиці та графіка завантаження залу.....	43
4.2.	Визначення кількості страв і напоїв, що реалізуються в залі	44
4.3	Розробка меню комплексного підприємства харчування.....	47
4.4	Складання плану-меню та виробничої програми цеху.....	49
4.5	Розрахунок овочевого цеху.....	53
4.6	Розрахунок м'ясо-рибного цеху.....	60
4.7	Розрахунок цеху доробки напівфабрикатів.....	63
4.8	Розрахунок цеху обробки зелені.....	65
4.9	Розрахунок гарячого цеху.....	67
4.10	Розрахунок холодного та десертного цеху.....	80
4.11	Розрахунок борошняного та кондитерського цехів.....	84
	Додатки.....	97
5.	Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі.....	191
5.1	Об'ємно-планувальне рішення основного підприємства харчування при готелі.....	191
5.2	Розміщення обладнання в цеху.....	196
5.3.	Конструктивні елементи будівель.....	197
	Додатки.....	213
6.	Приклад технологічного проектування виробничих цехів підприємств харчування.....	230
6.1.	Вихідні дані для розрахунку цехів.....	230
6.2.	Проектування овочевого цеху.....	238
6.3.	Проектування цеху доробки напівфабрикатів.....	249
6.4.	Проектування гарячого цеху.....	258
6.5.	Проектування борошняного цеху.....	270
	Додатки.....	289
	Список рекомендованих джерел.....	295