



Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Херсон : Олді- Плюс, 2016. - 312 с. : табл., рис. - ОНАХТ. - Бібліогр.: с. 200. - ISBN 978-617-7111-94-7.

Навчальний посібник містить методичні та практичні рекомендації з технологічного проектування підприємств ресторанного господарства. Теоретичні матеріали ґрунтуються на наукових дослідженнях, інноваційних технологіях, нормативних документах.

Призначено для студентів вищих навчальних закладів напряму підготовки "Харчові технології та інженерія", а також може бути корисним фахівцям, які займаються проектуванням підприємств харчування.

## ПЕРЕДМОВА

Метою державної політики України в галузі харчування є зміцнення, підтримання, збереження здоров'я населення.

Основним завданням державної політики є забезпечення всіх груп населення країни високоякісними та оздоровчими продуктами в достатній кількості та широкому асортименті з урахуванням віку, статі, життєдіяльності, які органічно доповнили б традиційну українську кухню.

Реалізація Концепції здорового харчування повинна проводитись поетапно. В першу чергу, необхідно вдосконалити існуючі та розробити нові юридичні матеріали та закони, інструкції, нормативну документацію, навчально-методичні посібники та вказівки, інші документи, що регламентують виробництво та реалізацію харчових продуктів.

Необхідно налагодити широкомасштабне виробництво високоякісних продуктів і напоїв за новими технологіями, дослідженими і відпрацьованими у виробничих умовах. Організувати їх реалізацію через заклади ресторанного господарства та торгівельну мережу.

Наступним етапом реалізації Концепції є налагодження та розширення виробництва із вітчизняної природної сировини харчових продуктів, страв та кулінарних виробів, у т.ч. оздоровчого напряму.

У межах виконання цього етапу планується реконструкція та будівництво нових

закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості, організація власного спеціалізованого виробництва на існуючих підприємствах, формування агропромислових об'єднань та їх інтеграція у виробничо-торгівельні комплекси.

Процес удосконалення харчових технологій та техніки є безперервним, оскільки вітчизняна та світова наука постійно відкривають нові властивості основних компонентів їжі і коригують їхню роль у життєзабезпеченні організму людини. На основі сучасних знань щодо складу сировини та готових продуктів розробляються науково-обґрунтовані композиції та асортимент продукції з урахуванням її призначення.

Суміжні галузі дозволяють підприємствам ресторанного господарства розширити межі свого бізнесу, що являє собою наступальну стратегію. Створення додаткового прибуткового бізнесу навколо основного дозволяє знизити ризики бізнесу, сприяє пом'якшенню негативних впливів змін зовнішнього середовища на основну найбільш прибуткову діяльність.

Прикладом прямої експансії у суміжні сфери підприємствами ресторанного господарства виступає пропозиція ресторанами (або іншими типами закладів) послуг з доставки замовлення додому, що є суміжним продуктом, додатковою послугою до основної діяльності.

Розробка будь-якої стратегії має проводитись з урахуванням конкретних умов, контингенту і ринку збуту та завершуватись складанням маркетингової стратегічної карти.

Технологічне проектування при цьому повинне вже сьогодні дозволити ці перебудови і широке впровадження в підприємства ресторанного господарства інноваційних технологій та новітнього устаткування.

Основою проекту закладу ресторанного господарства є технологічна частина, яка базується на технологічних процесах. Розробка проекту підприємства харчування неможлива без системного підходу до формування його виробничої і торгової діяльності, ефективність яких забезпечується створенням оптимальних умов для функціонування технологічних процесів.

Виходячи з даних ретельно продуманих технологічних розрахунків, в яких враховані всі особливості кожної стадії технологічного процесу, можна правильно підійти до оформлення цього процесу у просторі.

При виконанні технологічної частини проектів закладів ресторанного господарства необхідно розробляти технологічні схеми, які дозволяють організувати технологічний процес. Крім того, необхідна розробка схем пересування споживачів і працівників, потоків посуду, сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Ці схеми можна представити в проекті у вигляді додаткового ілюстративного матеріалу, який показує протікання різних процесів в середині запроектованої

будівлі з метою обґрунтування вірності прийнятих проектувальником об'ємно-планувальних рішень.

В даному посібнику автори намагалися висвітити сучасні тенденції щодо проектування закладів ресторанного господарства, тому його матеріали можуть бути корисними як для студентів вищих навчальних закладів даного напрямку так і фахівцям з проектування закладів ресторанного господарства.

## З М І С Т

<b>ПЕРЕДМОВА .....</b>	<b>5</b>
<b>1. ПОНЯТТЯ ПРО ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ ...7</b>	<b>7</b>
1.1 Поняття про проектування підприємств харчування, його мета і завдання.	7
1.2 Класифікація і функціональні особливості закладів ресторанного господарства .....	9
1.2.1 Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства .....	10
1.2.2 Концепція закладу ресторанного господарства.....	21
1.3 Порядок розробки, узгодження і затвердження проектної документації..	25
1.3.1 Організація проектування .....	27
1.4 Основні принципи технологічного проектування. Вимоги до проектування.....	28
1.4.1 Вимоги до закладів ресторанного господарства.....	29
1.4.2 Основні напрями проектування і реконструкції ЗРГ .....	30
1.5 Основні поняття комп'ютерного проектування .....	32
Контрольні питання.....	40
<b>2. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ І РОЗРОБКА ВИРОБНИЧИХ ПРОГРАМ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЩО ПРОЕКТУЮТЬСЯ.....</b>	<b>41</b>
2.1 Моделювання виробничих процесів підприємств ресторанного господарства, що проектуються .....	41
2.2 Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства, що проектуються .....	42
2.2.1 Розробка виробничих програм загальнодоступних підприємств ресторанного господарства, що проектуються.....	43
2.2.2 Розробка виробничих програм підприємств, які надають послуги з харчування зосередженим контингентом споживачів (промислових підприємств, установ та навчальних закладів).....	58
2.2.3 Розробка виробничих програм їдалень санаторіїв.....	64
Контрольні питання.....	73
<b>3. ПРОЕКТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>74</b>
3.1 Проектування складських приміщень .....	74

3.2	Проектування виробничих цехів. Основні вимоги до функціональної групи виробничих цехів .....	79
3.2.1	Проектування заготівельних цехів.....	81
3.2.2	Проектування доготівельних цехів.....	94
3.2.3	Проектування кондитерського і борошняного цехів.....	119
3.3	Проектування мийних посуду та приміщень різання хліба .....	130
3.4	Проектування приміщень для відвідувачів .....	134
	Контрольні питання.....	143
<b>4.</b>	<b>ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>144</b>
4.1	Загальні вимоги до компонування приміщень .....	144
4.2	Компонування окремих груп приміщень.....	150
4.3	Принципи розміщення устаткування .....	153
	Контрольні питання.....	156
<b>5.</b>	<b>ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ЦЕНТРАЛІЗОВАНОГО ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ.....</b>	<b>157</b>
5.1	Види і структура підприємств з централізованого виробництва продукції.....	157
5.2	Розробка виробничих програм підприємств з централізованого виробництва продукції.....	159
5.3	Проектування процесу виробництва кулінарної продукції та кондитерських виробів .....	169
5.4	Кейтеринг у ресторанному бізнесі.....	171
5.5	Компонування приміщень підприємств з централізованого виробництва продукції.....	175
	Контрольні питання.....	176
<b>6.</b>	<b>ЗАХОДИ ЩОДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>185</b>
	Контрольні питання.....	191
<b>7.</b>	<b>РЕКЛАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ .....</b>	<b>192</b>
	Контрольні питання.....	197
<b>8.</b>	<b>ЕКСПЕРТИЗА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ЧАСТИНИ ПРОЕКТУ .....</b>	<b>198</b>
	Контрольні питання.....	199
	<b>ЛІТЕРАТУРА .....</b>	<b>200</b>
	<b>ДОДАТКИ .....</b>	<b>201</b>