



Проектування закладів ресторанного господарства :
підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та
ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т,
2017. – 184 с.

ISBN 978-966-629-848-8

У підручнику наведено загальні положення до проектування закладів ресторанного господарства, підходи до їх концептуального рішення та порядку і вимог до розроблення проекту загалом.

Призначений для студентів ВНЗ, коледжів, комерційних училищ, які здійснюють підготовку фахівців напряму підготовки «Харчові технології та інженерія», а також може бути корисний фахівцям-практикам для розроблення проектної документації, створення нових, реконструкції і технічного переоснащення

діючих закладів ресторанного господарства.

Зам. 1743/17.

Ціна 85,00 грн.

ЗМІСТ

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ	4
ВСТУП	5
Тема 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	6
1.1. Склад проектної документації і науково-технічний супровід	8
1.2. Вихідні дані для виконання проектних робіт.....	13
1.3. Погоджувальні процедури	22
Тема 2. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	23
2.1. Концепція закладу ресторанного господарства	26
2.1.1. Ресторани і ресторан-бари	29
2.1.2. Кафе	46
2.1.3. Кав'ярня.....	47
2.1.4. Кафе-бар.....	49
2.1.5. Кафе-пекарня	50
2.1.6. Кафетерій	51
2.1.7. Закусочна (шинок)	53
2.1.8. Бар.....	55
2.1.9. Нічний клуб	58
2.1.10. Пивна зала.....	61
2.1.11. Їдальня.....	62
2.1.12. Буфет.....	65
2.1.13. Фабрика-заготівельня	66
2.1.14. Фабрика-кухня	67
2.1.15. Домова кухня	68
2.1.16. Ресторан за спеціальними замовленнями (catering).....	69
2.2. Формат виробництва	70
2.3. Складування і зберігання виробничих запасів	72

2.4. Виробничий процес	79
2.5. Реалізація продукції	84
2.6. Обслуговування відвідувачів	85
Тема 3. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	90
3.1. Приміщення для відвідувачів	93
3.2. Допоміжні приміщення	96
3.3. Приміщення магазину (відділу) кулінарії	98
3.4. Приміщення з виготовлення кулінарної продукції	98
3.5. Приміщення приймання і зберігання продуктів	109
3.6. Службово-побутові приміщення	110
3.7. Технічні приміщення	111
3.8. Вертикальні і горизонтальні зв'язки в будівлі ЗРГ	112
3.9. Вимоги до ділянки ЗРГ	118
3.10. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги	120
3.11. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування	127
3.12. Кошторисна документація проектів	135
3.13. Технічний нагляд	137
3.14. Порядок проведення експертизи проектів	140
ДОДАТКИ	143