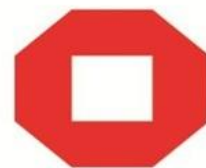
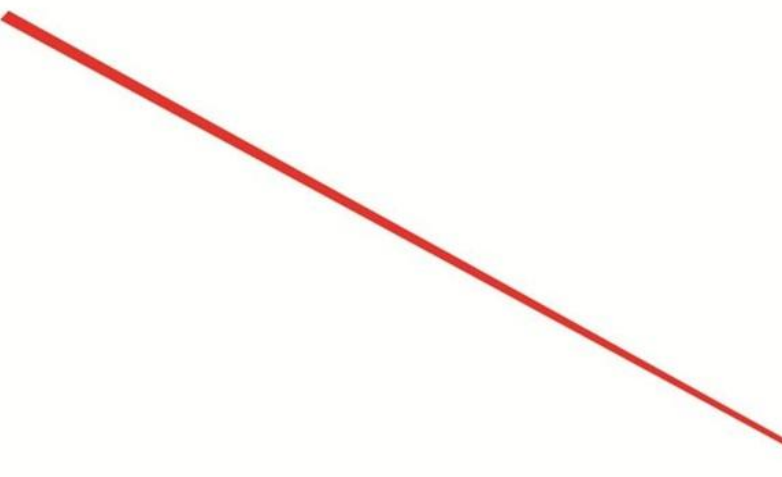
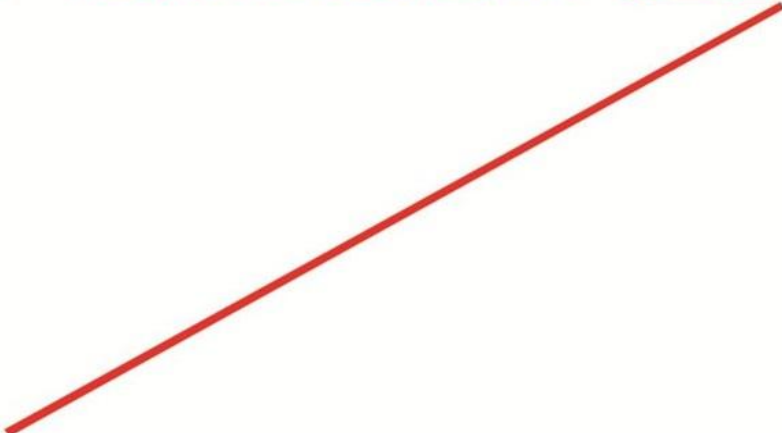
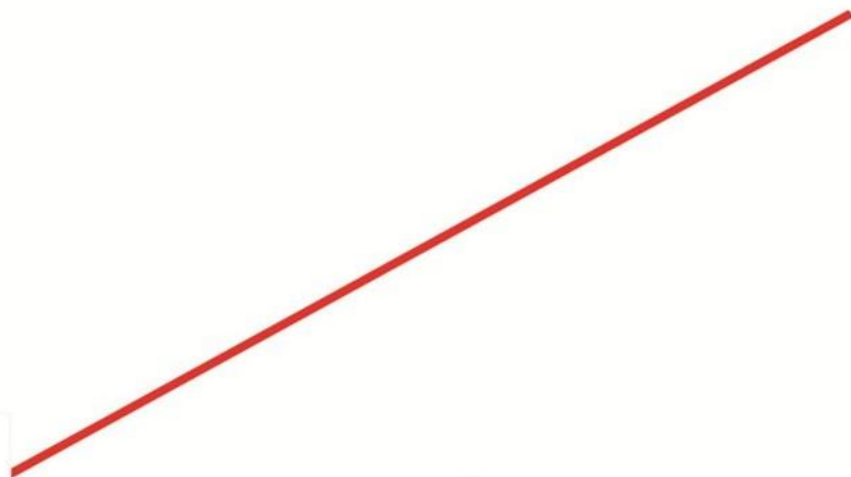
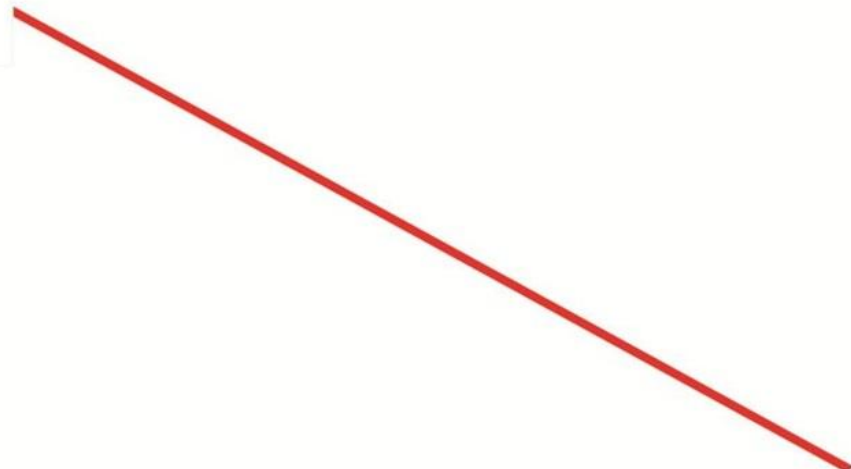


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство,
дизайн и сфера
услуг



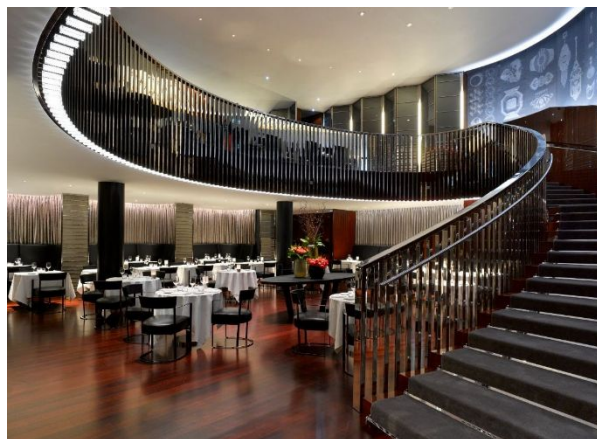
Тюменская область



Тема: Технологическая схема и планировочные решения обеспечения питания



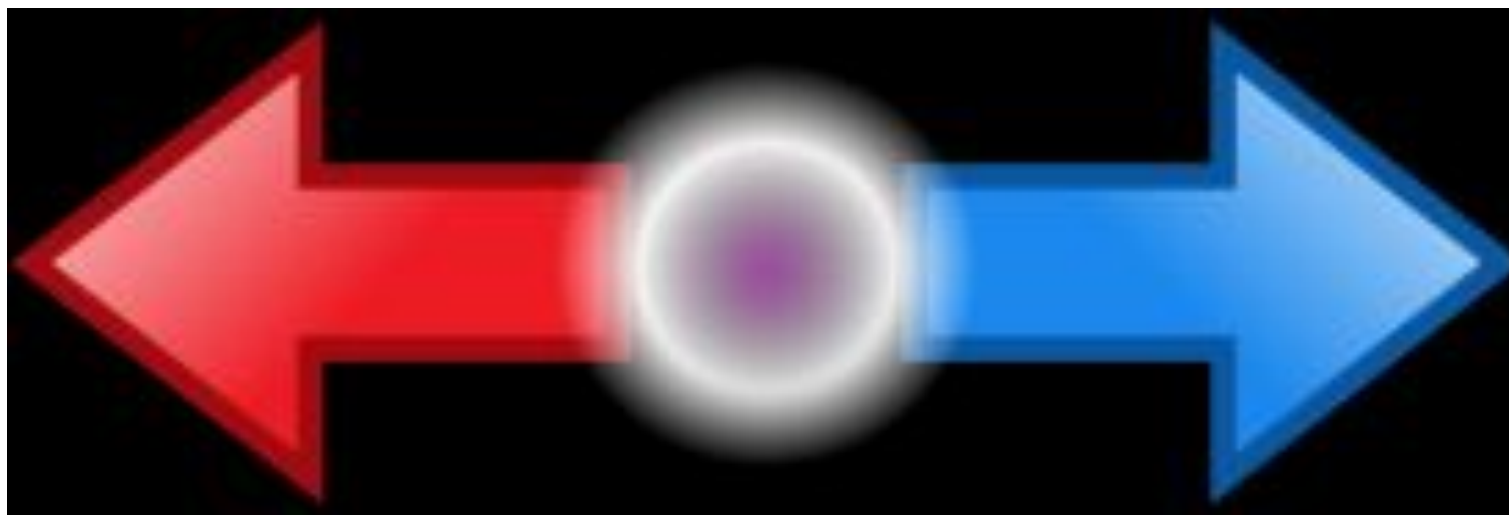
Объемно-планировочные параметры здания предприятия общественного питания определяются спецификой технологического процесса, размещением оборудования, организацией рабочих мест, объемно-пространственной и цветовой композицией интерьеров, требованиями единой модульной системы, рельефом местности, а также градостроительными требованиями к конкретной застройке, содержащимися в архитектурно-планировочном здании



Объемно-планировочное решение должно обеспечивать

- удобства для персонала и посетителей;
- возможность применения прогрессивных методов производства;
- возможность централизации производственных процессов при совместном размещении нескольких предприятий в одном здании;
- функциональную взаимосвязь помещений с учетом требований поточности технологического процесса

Объемно-планировочные решения помещений должны предусматривать поточность технологического процесса, исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также исключить пересечение путей движения потребителей и персонала



Создание объемно-планировочного решения предприятия – сложный и ответственный процесс. В настоящее время часто прибегают к макетному методу проектирования. Макетное проектирование позволяет создавать варианты компоновки и выбрать оптимальную технологическую схему производства

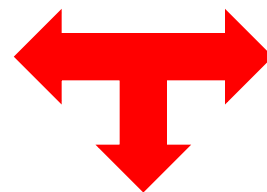


Складские помещения следует размещать единым блоком в подвальном, цокольном или первом этаже здания со стороны хозяйственной зоны предприятия в северной, северо-восточной или северо-западной части здания



При планировке складских помещений следует соблюдать следующие правила

Загрузочная и помещения для хранения не проектировать проходными



Охлаждаемые камеры нельзя располагать под и над помещениями с повышенной температурой и влажностью

Помещения для хранения продуктов проектируют без естественного освещения, минимальная ширина коридоров – 1,3 м

Производственные помещения следует располагать в здании таким образом, чтобы обеспечить их связь со складскими помещениями, раздаточными, моечной столовой и кухонной посуды, а также связь между отдельными помещениями этой группы.

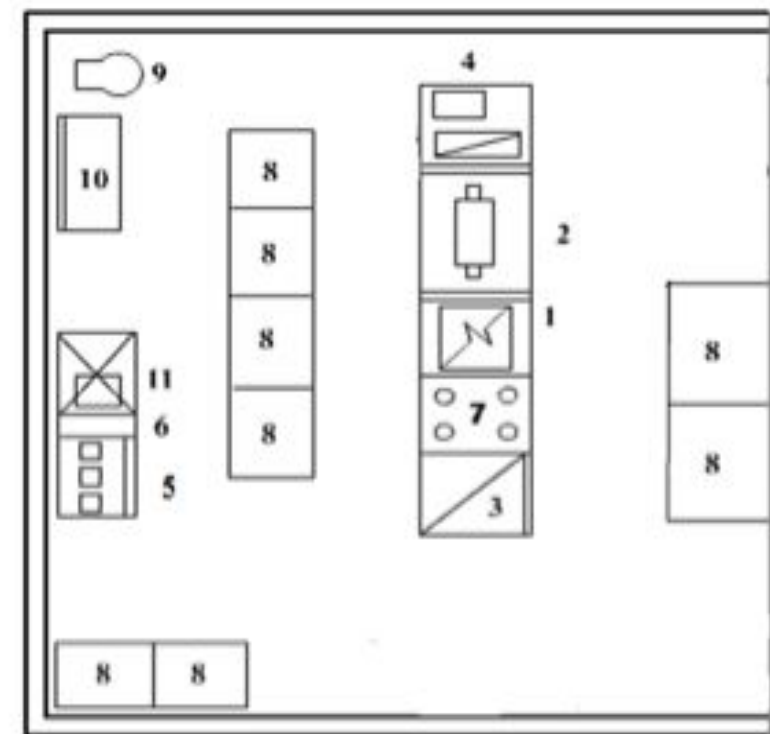
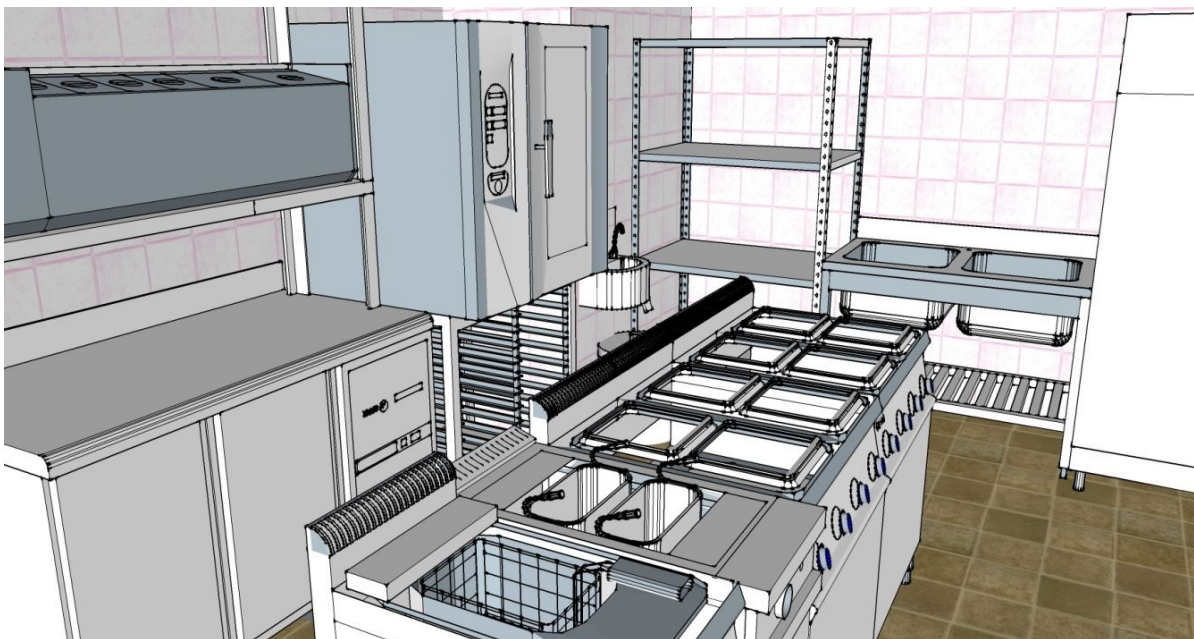
Во избежание распространения специфических запахов эту группу помещений не рекомендуется размещать на фасадной стороне здания. В производственных цехах должно быть естественное освещение.



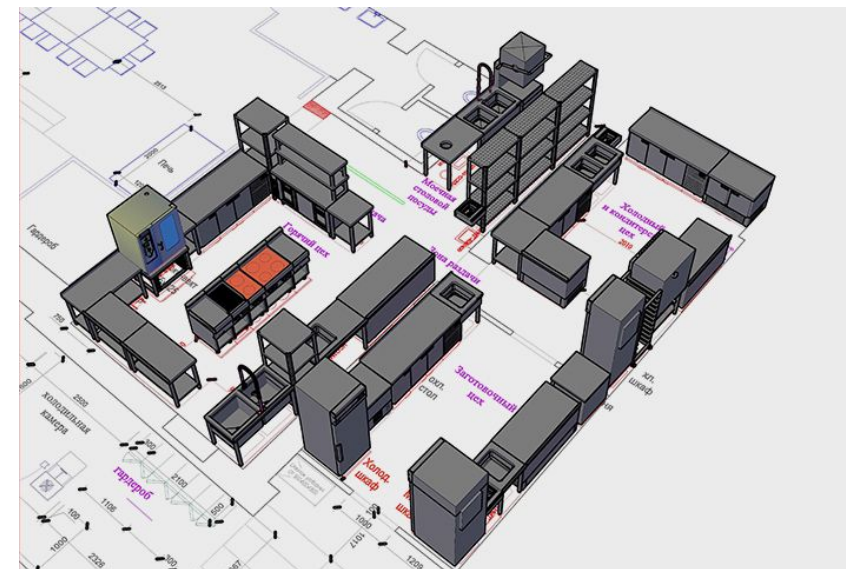
Основным производственным помещением является горячий цех, который должен быть удобно связан с холодным цехом, моечной кухонной посуды и раздаточной



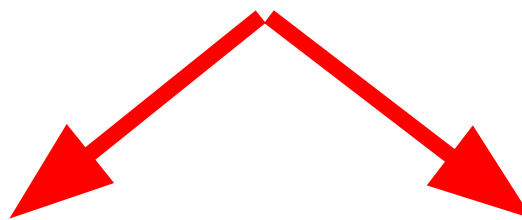
Планировка цеха - это план расположения (размещения) технологического, подъемно-транспортного, вспомогательного и другого оборудования, инженерных сетей, рабочих мест, проходов (проездов) и др.



Размещение оборудования должно обеспечивать наиболее прогрессивную организацию производственного процесса; соблюдение требований техники безопасности и производственной санитарии; эффективное использование складских, производственных и прочих помещений. Рабочие места должны располагаться в соответствии с технологической последовательностью выполнения операций

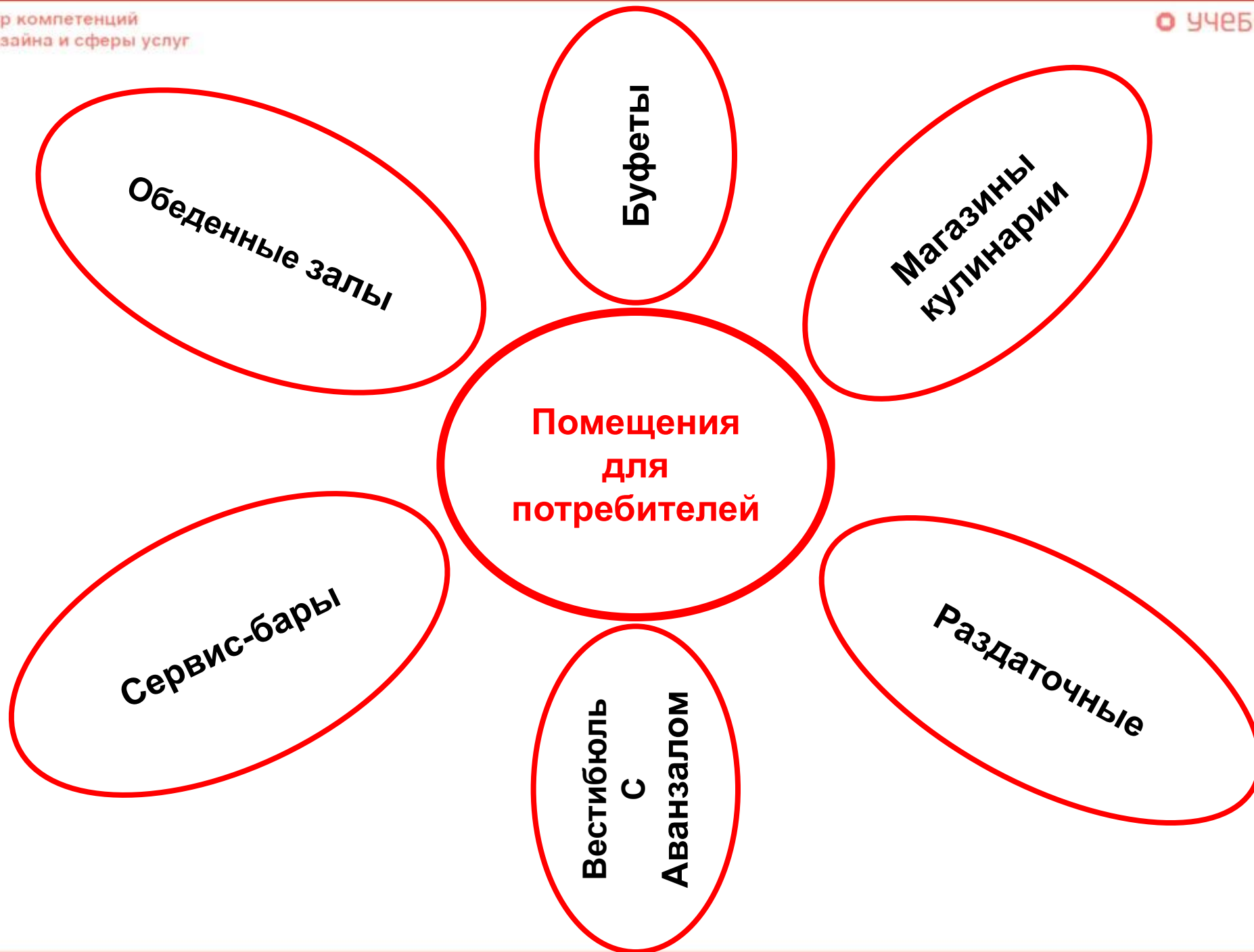


При расстановке оборудования следует использовать линейный или островной методы группировки оборудования



Линейное расположение – оборудование располагают вдоль стен, рабочие столы в центре помещения; позволяет достичь некоторой экономии за счет прокладки инженерных коммуникаций

Островное расположение -оборудование располагают в центре, столы по периметру стен; позволяет экономно использовать площадь и удобно размещать рабочие места



Площадь обеденных залов определяется по нормам площади в м² на одно место в зале

Обеденные залы	Норма площади обеденного зала на одно место, м ²
В ресторанах	1,8
В кафе, закусочных, пивных барах	1,4
В кафе автоматах, ПБО, безалкогольных барах	1,2

Индивидуальная работа

Задание: подберите оборудование, инвентарь, инструмент, посуду для приготовления и подачи блюда «_____» (мясо по-французски, окорок фаршированный, рагу из кролика, жаркое из свинины, стейк из говяжьей вырезки...)

