

ББК 65.431.14я73

Г 121

Рецензенты:

А.Н. Сапожников, канд. техн. наук, доцент НГТУ;

Е.В. Махачева, канд. техн. наук, ст. преподаватель,
главный технолог ООО «Ресторатор Франчайзинг Групп»;

Р.З. Григорьева, канд. техн. наук, доцент Кемеровского государственного университета

Габелко С.В.

Г 121

Комплексное проектирование предприятий индустрии питания: учебно-методическое пособие / С.В. Габелко, О.В. Рогова. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2019. – 88 с., ил.

ISBN 978-5-7782-3822-0

В учебно-методическом пособии по дисциплине «Комплексное проектирование предприятий индустрии питания» представлены теоретические основы комплексного проектирования предприятий индустрии питания; изложены особенности технологического проектирования предприятий индустрии питания в составе гостиничных комплексов и жилых домах; рассмотрены вопросы разработки проекта реконструкции, а также комплексного дизайна интерьеров предприятий индустрии питания; приведены методические указания к практическим занятиям.

Практические задания направлены на углубление теоретических представлений и формирование практических умений при комплексном проектировании предприятий индустрии питания.

Учебно-методическое пособие предназначено для магистрантов II курса, обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», а также для изучающих дисциплины, связанные с вопросами проектирования предприятий индустрии питания.

Работа подготовлена на кафедре технологии и организации пищевых производств и утверждена Редакционно-издательским советом университета в качестве учебно-методического пособия.

ББК 65.431.14я73

Габелко Светлана Валерьевна, Рогова Ольга Валерьевна

КОМПЛЕКСНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Учебно-методическое пособие

Редактор *А.Ю. Кроних*
Выпускающий редактор *И.П. Брованова*
Корректор *И.Е. Семенова*
Дизайн обложки *А.В. Ладыжская*
Компьютерная верстка *Л.А. Веселовская*

Налоговая льгота – Общероссийский классификатор продукции
Издание соответствует коду 95 3000 ОК 005-93 (ОКП)

Подписано в печать 04.03.2019. Формат 60 × 84 1/16. Бумага офсетная. Тираж 50 экз.
Уч.-изд. л. 5,58. Печ. л. 6,0. Изд. № 312/18. Заказ № 541. Цена договорная

Отпечатано в типографии
Новосибирского государственного технического университета
630073, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 20

ISBN 978-5-7782-3822-0

© Габелко С.В., Рогова О.В., 2019
© Новосибирский государственный
технический университет, 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава I. Теоретические основы комплексного проектирования предприятий индустрии питания	5
1. Основные понятия комплексного проектирования предприятий индустрии питания	5
1.1. Организация проектной работы.....	5
1.2. Разработка проектно-сметной и рабочей документации. Согласование	6
1.3. Основные способы реформирования предприятий индустрии питания: реструктуризация, реорганизация и реинжиниринг	9
2. Особенности технологического проектирования предприятий индустрии питания	11
2.1. Основные направления реконструкции зданий и предприятий индустрии питания.....	11
2.2. Перепланировка жилых зданий	13
2.3. Проектирование предприятий индустрии питания в составе гостиничных комплексов и мотелей	14
2.4. Монтажная привязка технологического оборудования.....	23
3. Разработка комплексного дизайна интерьеров предприятий индустрии питания	26
3.1. Общие вопросы дизайна интерьеров предприятий индустрии питания	26
3.2. Стилистические направления дизайна интерьера предприятий индустрии питания.....	30
3.3. Цветовые решения в дизайне предприятий индустрии питания	40
3.4. Дизайн зала предприятия индустрии питания	45

3.5. Дизайн туалетной комнаты	54
3.6. Дизайн освещения предприятий индустрии питания	55
3.7. Строительные материалы, применяемые в интерьере предприятий индустрии питания.....	57
Глава II. Практические задания	71
Практическое задание № 1. Организация проектной работы. Обоснование необходимости строительства учреждений, организаций и предприятий обслуживания в соответствии с расчетными нормативами развития сети	71
Практическое задание № 2. Реконструкция зданий и предприятий индустрии питания	73
Практическое задание № 3. Перепланировка жилых домов	76
Практическое задание № 4. Монтажная привязка технологического оборудования производственных помещений предприятий индустрии питания	77
Практическое задание № 5. Проектирование предприятий индустрии питания в составе гостиничных комплексов и мотелей	78
Практическое занятие № 6. Дизайн интерьера предприятия индустрии питания	79
Практическое занятие № 7. Дизайн интерьера предприятия индустрии питания (продолжение)	81
Библиографический список	83