

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕТОДИКИ КУРСОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Снядовский Ю.А. (*Одесская государственная академия строительства и архитектуры, г.Одесса, Украина*)

Предприятия питания входят в состав основных групп помещений при выполнении практически всех курсовых проектов по Архитектурному проектированию с третьего по шестой курсы, а также в состав заданий на проектирование дипломных проектов «бакалавров», «специалистов» и «магистров». Опыт преподавания курсового проектирования говорит о необходимости более тщательного изучения проблематики проектирования этого типа зданий. Разработка проекта включает комплекс проектно-конструкторских работ, направленных на выявление наиболее целесообразного объемно-планировочного решения проектируемого здания. Запроектированное предприятие по условиям труда должно отвечать современным требованиям производства и бытового обслуживания. В нем предусматривается применение новейшего оборудования и автоматизированных систем управления.

Назрела необходимость разработки методического пособия дающего возможность студентам и преподавателям охватить изучение данной тематики в широком спектре (от бара, клубного буфета, производственной столовой до ресторанов гостиничного комплекса либо концерт холла).

Разработка методических указаний ставит целью решение следующих задач:- изучить требования к архитектурно-планировочным решениям предприятий общественного питания, требования к генеральному плану участка;- привить умения и навыки планировки цехов, рабочих мест, компоновки цехов и других помещений, а также предприятия в целом; - ознакомить студентов с основами разработки проектной документации при индивидуальном проектировании;- изучить нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания;- изучить функциональную структуру предприятия общественного питания как основы проектирования;- дать знания по проектированию отдельных помещений и групп помещений, а также предприятия в целом;- научить осуществлять планировку и компоновку цехов;- научить выбирать наиболее рациональные

схемы предприятий общественного питания, взаимосвязи помещений, технологических потоков. Завершение работы над пособием, снабженным современными чертежами и схемами, позволит усовершенствовать изучение проектирования предприятий общественного питания.