

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: «ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ИХ ВНУТРЕННЕГО ПРОСТРАНСТВА»

Лёкур-Фолиянц З.В.
Презентация по
типологии
архитектурных форм

Классификация

Предприятия питания бывают следующих видов:

1. Отдельно стоящие здания (от 100 кв.м.).
2. В составе общественных зданий и торговых центров.
3. Встроенные или пристроенные к жилым или общественным зданиям.
4. В подвальных помещениях.

- Отдельно стоящие здания (от 100 кв.м.).



- В составе общественных зданий и торговых центров.



- Встроенные или пристроенные к жилым или общественным зданиям.



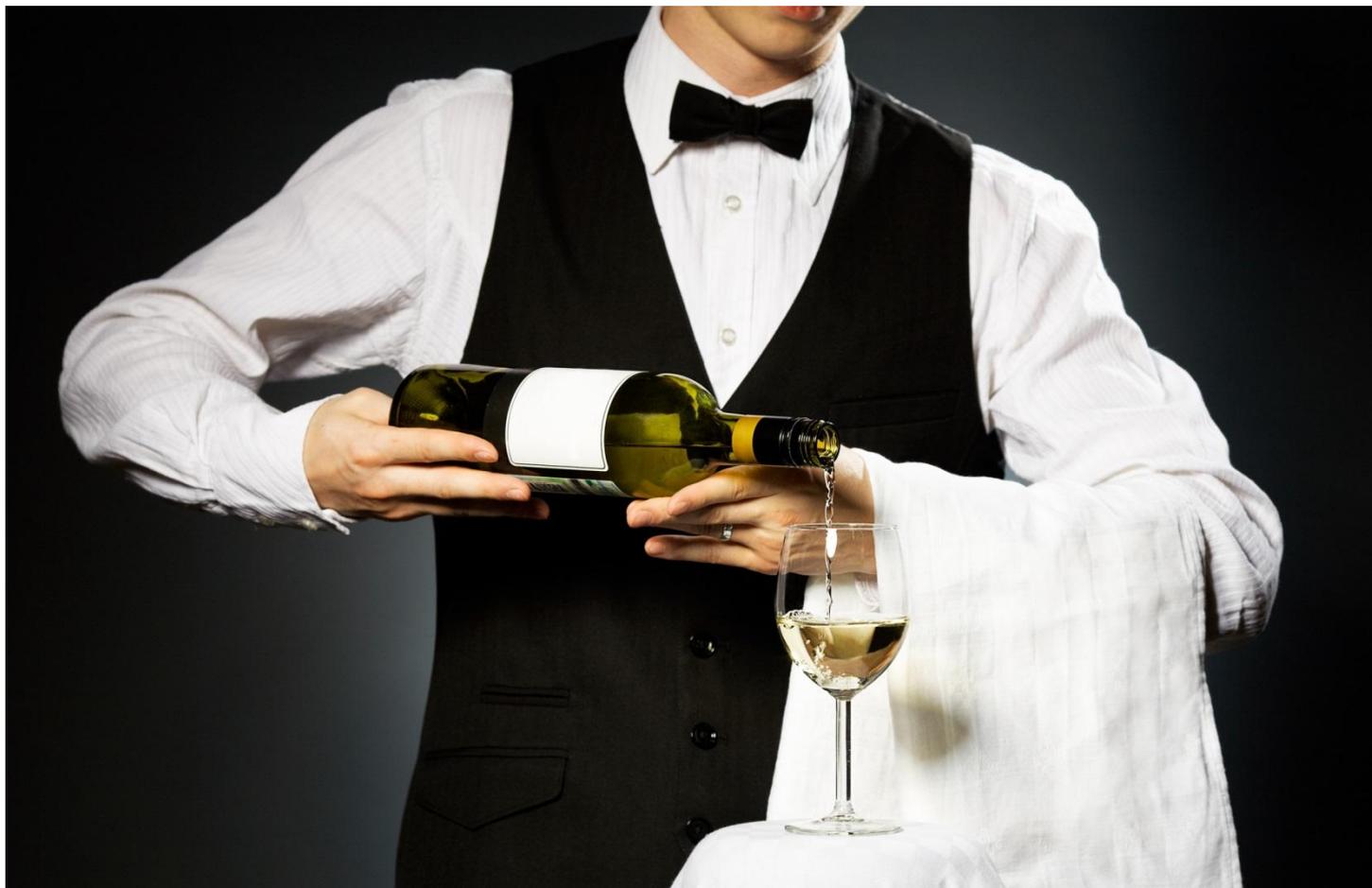
Предприятия питания бывают заготовочные и доготовочные.

Заготовочные имеют полный технический цикл (обработка сырья и приготовление продукции).

Доготовочные не имеют сырьевой основы, они привозят и доготавливают.

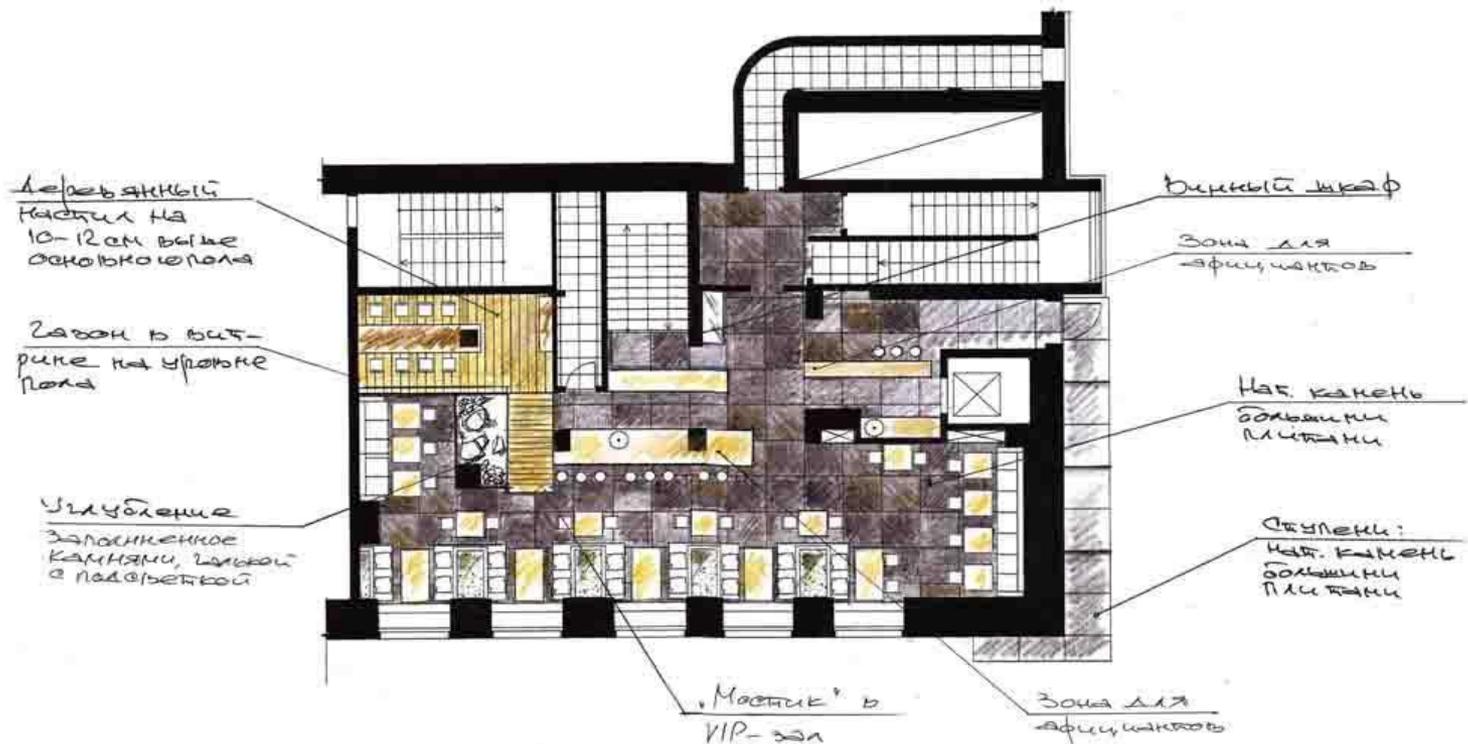
- Предприятия питания рассматриваются, как предмет общегородского значения, если в нём более 300 посадочных мест.
- Все предприятия рассматриваются по форме и методу обслуживания населения и делятся на две группы:

Обслуживание посетителей через официантов

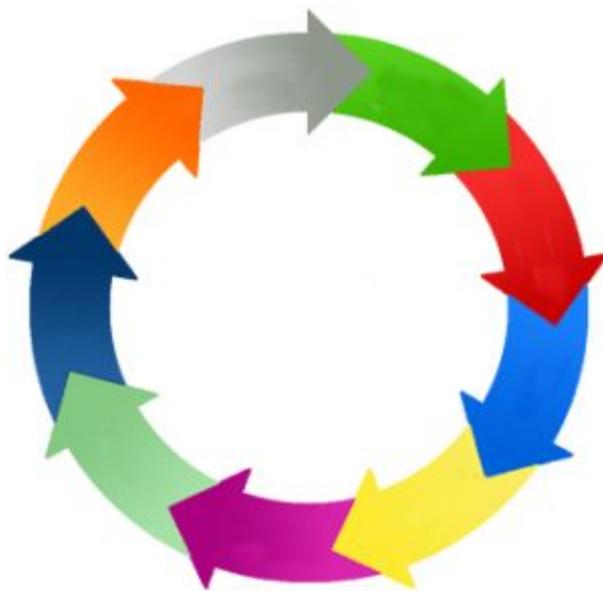


Планировочные решения

- Все группы помещений имеют четкое зонирование и удобную функционально-техническую связь.



Производственный цикл



1. Приём и хранение сырья.



2. Тепловая обработка



3. Оформление блюд



5. Обслуживание посетителей

