

Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт

«Основы строительства»

*Методические указания для выполнения контрольной работы
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания.
профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела.
для заочной формы обучения*

Основы строительства: Методические указания для выполнения контрольных работ / Сост. А.В.Пыжикова, к.т.н., доц. Н.И.Зырянов, к.т.н. , доц. С.Л.Грицко СФУ ТЭИ.- Красноярск, 2017.- 41 с.

ФГАОУ ВПО «Сибирский Федеральный Университет
Торгово-экономический институт» 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

Общие указания	6
1 СОСТАВ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ	6
1.1 Рекомендации по выполнению графической части	6
1.1.1 Разбивочный план с элементами озеленения	6
1.1.2 План этажа	8
1.2 Рекомендации по написанию пояснительной записки	14
2 УКАЗАНИЯ ПО ВЫБОРУ ВАРИАНТА	16
Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	41

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В своей практической деятельности инженеры-технологи общественного питания решают вопросы расстановки технологического оборудования, изменения планировки помещений. Группы помещений (торговые, производственные, складские, административно-бытовые и технические) должны быть расположены так, чтобы обеспечивалась чёткая поточность технологического процесса и исключалась возможность образования пересекающихся производственных потоков и путей движения посетителей.

В методических указаниях приведен пример выполнения графической части курсового проекта (архитектурно-строительной части дипломного проекта) и даны варианты заданий.

1. СОСТАВ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Графическая часть:

1 Разбивочный план с элементами озеленения (М 1:500, формат А2 или М 1:200, формат А1, ватман).

2 Планы этажей с расстановкой оборудования (М 1:50, формат А1 или А0, ватман).

Пояснительная записка (объемом 20-30 страниц).

1.1. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ГРАФИЧЕСКОЙ ЧАСТИ

1.1.1. Разбивочный план с элементами озеленения

На разбивочный план наносят :

- проектируемое здание с отмосткой и площадками у входов;
- близлежащие здания и сооружения;
- автомобильные дороги и площадки с дорожным покрытием;
- красную линию;
- трамвайные и железнодорожные пути;
- элементы благоустройства (площадки для отдыха, тротуары);
- ограждения с воротами и калитками;
- элементы озеленения (деревья, кустарники, цветники).

Общие сведения об организации участка застройки даны в учебном пособии [9].

Пример выполнения чертежа рис.1.

ГАЗОВОЧНЫЯ ПЛАН С ЭЛЕМЕНТАМІ АЗБЕЛЕННЯ

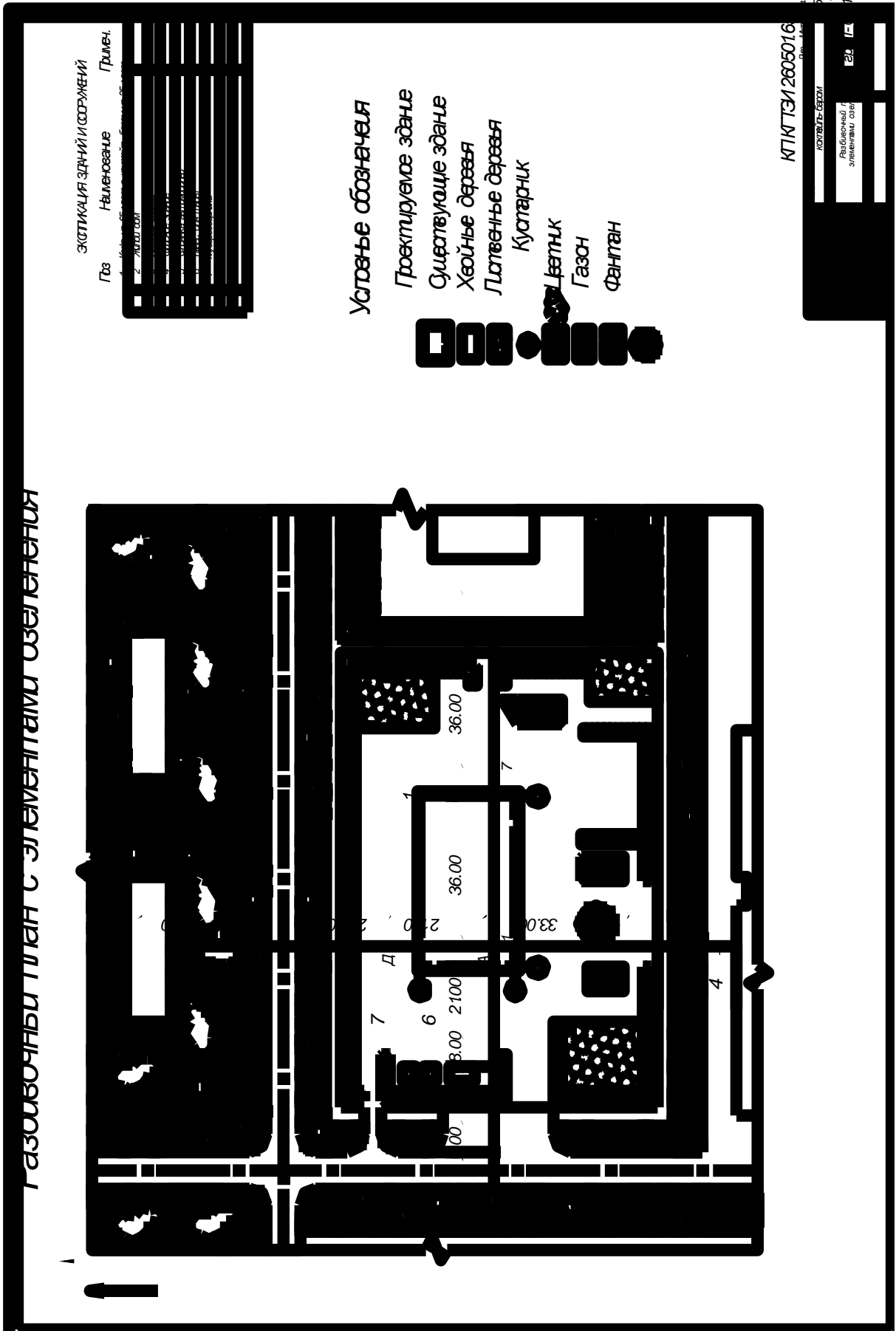


Рис.1

1.1.2. План этажа

Рекомендуется следующий порядок вычерчивания плана здания:

а) Работу над выполнением плана следует начинать с вычерчивания координационных осей. Координационной осью называют линию, проходящую вдоль рядов колонн, наружных и капитальных (несущих) внутренних стен. Эти оси наносят на чертеж тонкими штрихпунктирными линиями и обозначают на концах

поперечные - арабскими цифрами,
продольные - буквами русского алфавита,

которые проставляют на конце осевой линии снизу и слева от плана в кружках.

Последовательность обозначений принимают по плану слева направо и снизу вверх. Размер шрифта для обозначения координационных осей должен быть больше размера цифр размерных чисел данного чертежа в полтора-два раза.

Для отдельных элементов, конструкций, технологического и другого оборудования в строительных чертежах применяют привязку к ближайшим координационным осям здания или к поверхности основных элементов конструкций. Привязку стен к модульным координационным осям в зданиях с несущими стенами осуществляют согласно следующим указаниям:

геометрическая ось внутренних стен, как правило, совмещается с модульными координационными осями (рис.2), асимметрия допускается только для стен лестничных клеток и стен с вентиляционными каналами, если это необходимо из-за конструктивных особенностей.

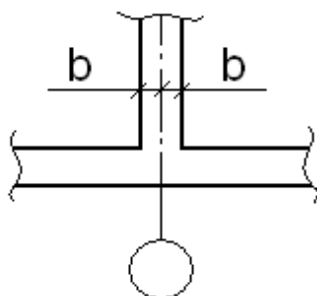


Рис.2

Внутреннюю грань наружной стены размещают внутри здания для кирпичных стен на 200 мм (рис.3),

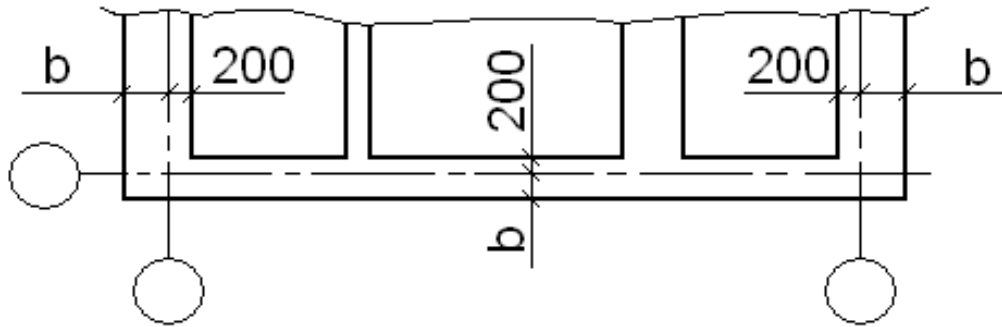


Рис.3

для железобетонных стен на 100 мм (рис.4).

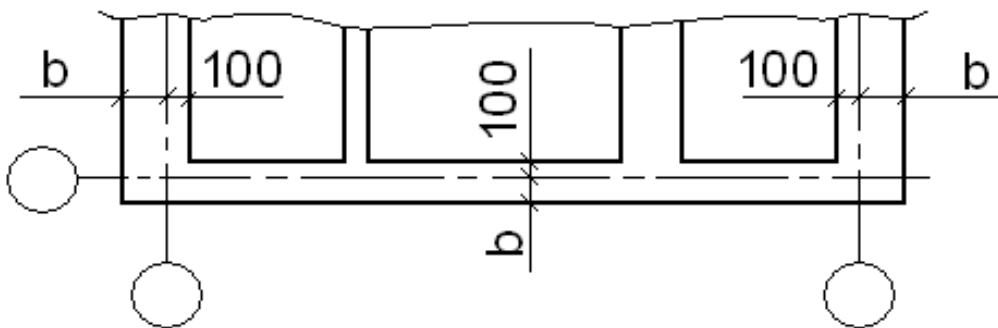


Рис.4

В каркасных зданиях выполняют привязку колонн согласно следующим правилам:

Для внутренних колонн – центральная привязка (рис.5).

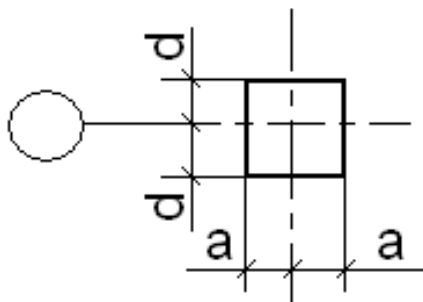


Рис.5

Для колонн, прилегающих к наружным стенам центральная или нулевая (рис.6).

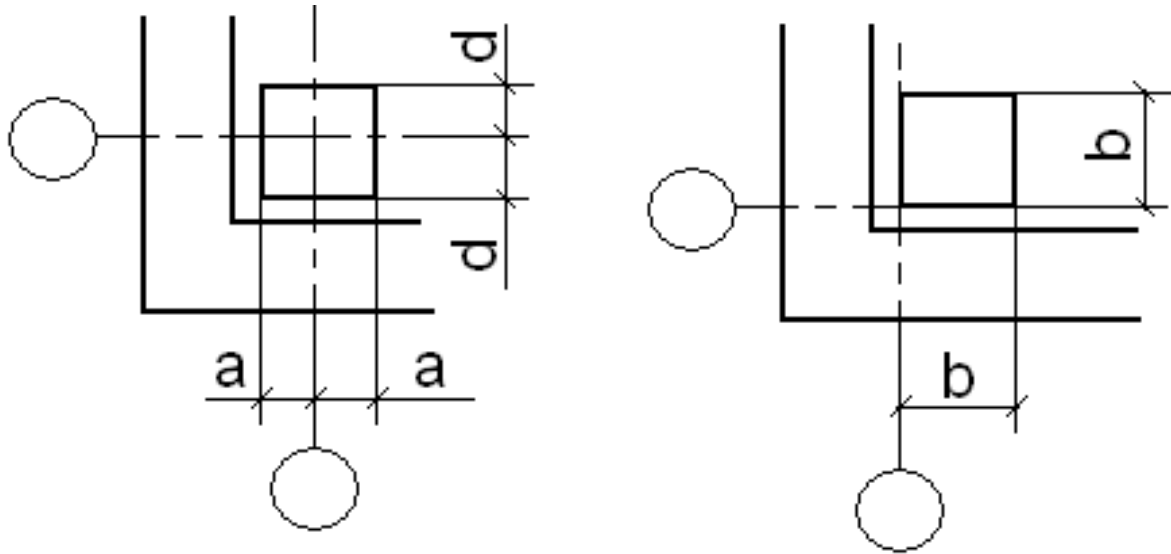


Рис.6

При этом необходимо учесть сколько места в готовом чертеже займут все размерные линии: первую размерную цепочку следует наносить на расстоянии 15мм от контура стены, последующие две размерные линии на расстоянии 8мм друг от друга, расстояние от маркировочного кружка до размерной линии должно быть не менее 6мм. Диаметр маркировочного кружка 8мм. Следовательно, вокруг плана здания необходимо иметь место, считая от наружной стены до рамки чертежа слева и снизу, примерно 50-60 мм. Наносим продольные и поперечные разбивочные оси по заданным на плане размерам в миллиметрах (1 этап см. рис.7).

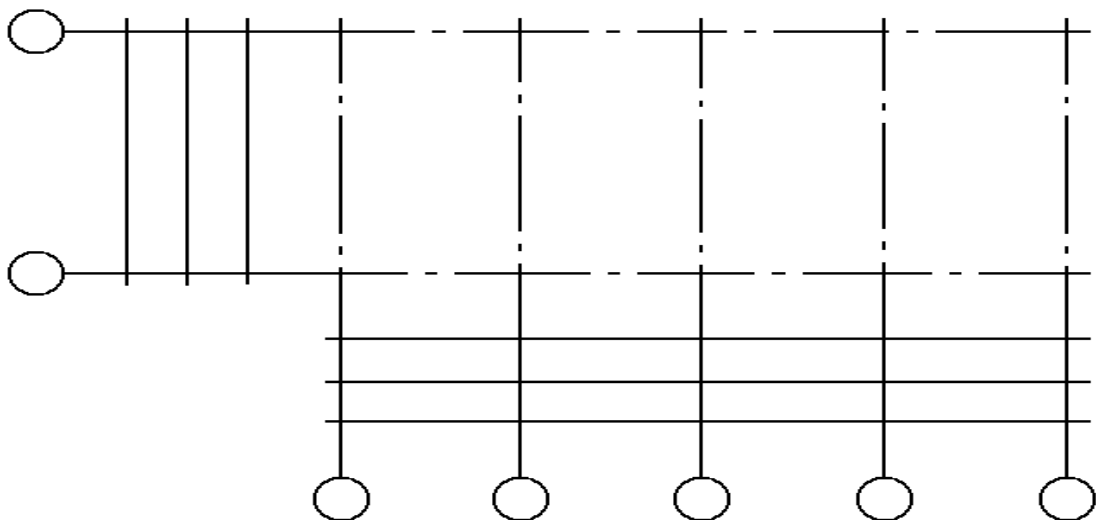


Рис.7

б) После вычерчивания осей, сплошными тонкими линиями, изображаем наружные, внутренние стены и колонны, с учетом привязки их к координационным осям (рис.2...6), а затем перегородки (2 этап см. рис.8).

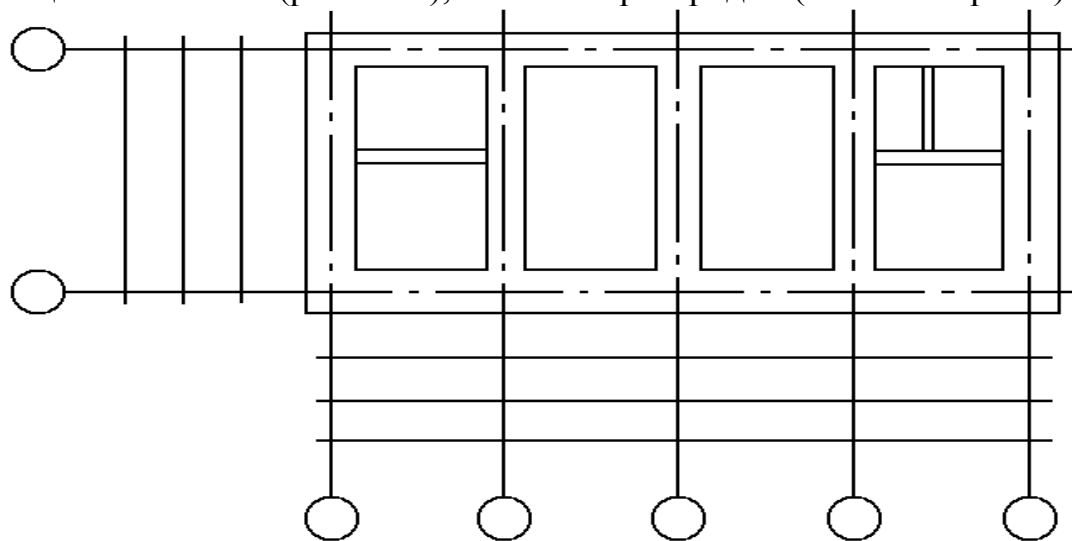


Рис.8

в) Показываем оконные и дверные проёмы в наружных и внутренних стенах, в перегородках.

Для освещения помещений в наружных стенах предусматривают окна, площадь которых принимают из расчета $1/8$ площади пола в производственных помещениях и коридорах и до $1/3$ площади пола в торговых залах.

Высоту окна принимают с учетом необходимости размещения отопительных приборов под окном (800мм) и устройства перемычек над окном (400-600мм). Так для помещений предприятий общественного питания при высоте этажа 3,3м высота окна должна быть 1,8 м.

Размеры оконных проёмов принимают кратно 300мм
высота 900; 1200; 1500 и т.д.
ширина 750; 900; 1200 ... 2700.

Изображают окна с четвертями или без них (рис.9) в кирпичных стенах и без четвертей в панельных.



Рис.9

Во внутренних стенах и перегородках изображают двери (рис.10), угол наклона полотна двери должен быть 30 или 45 градусов к плоскости стены.

Двери в наружных стенах, также как и окна могут быть с четвертями или без них.

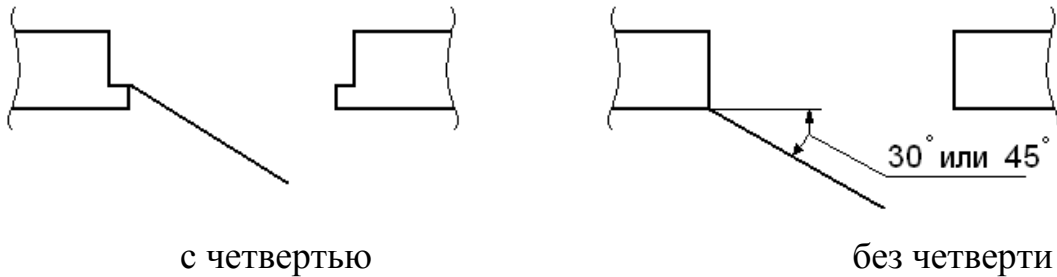


Рис.10

Входные двери, двери на лестничную клетку, а также двери общих коридоров предприятий общественного питания должны открываться в сторону выхода из здания.

Ширина дверных проемов в зависимости от вида помещения должна быть:

производственные помещения	не менее 1,2 м
складские, бытовые и административные помещения	0,9 м.
сантехнические помещения	0,6 м

г) Изображаем лестницы и лифтовые шахты с лифтами (при наличии в здании).

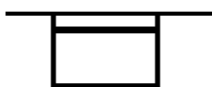
д) Затем на план наносим сантехническое оборудование, руководствуясь следующими условными изображениями (рис.11), с учетом принятого масштаба.



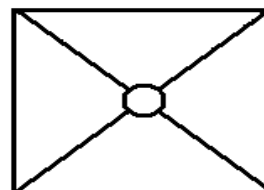
Ванна 1700x700



Раковина 500x500



Умывальник 600x450



Душевая кабина 900x900



Унитаз 450х600



Писсуар

Рис.11

е) В помещениях охлаждаемых камер показываем теплоизоляцию, которая подвешивается к внутренним поверхностям кирпичных стен.

ж) На чертеже плана проставляем наружные и внутренние размеры. Наружные размеры задаются тремя параллельными замкнутыми цепочками, из которых первая размерная цепочка проводится на расстоянии не менее 12...16 мм от контура плана и указывает расстояния до крайних проёмов, размеры оконных проёмов и простенков, толщину стен. Вторая размерная цепочка удалена от первой на 8...10 мм и указывает расстояния между смежными разбивочными осями. Третья размерная цепочка удалена от второй на 8...10 мм и указывает расстояние между крайними разбивочными осями. Непосредственно на план здания наносят размерные цепочки, где указывают ширину помещений и коридоров, толщину стен и перегородок, ширину дверных проёмов и их привязку к стенам и осям.

Высота размерных цифр на чертеже принимается 3,5 или 5мм.

з) Обводим элементы здания, попавшие в секущую плоскость сплошной основной линией толщиной 0,6...0,8 мм. Элементы здания, не попавшие в плоскость сечения, все условные обозначения, выносные и размерные линии показываются сплошной тонкой линией толщиной 0,2...0,3 мм.

и) Законченный чертёж плана дополняем соответствующей надписью и показываем положение секущей плоскости разреза. Обводим рамку формата и заполняем основную надпись чертежа и экспликацию (при необходимости).

В каждом помещении в правом нижнем углу подписывают наименование помещения, а под ним указывают площадь с точностью до сотых, цифрами в 1,5 раза большими размерных цифр (5 или 7 мм).

Цифры, указывающие площадь подчеркивают.

Под наименованием помещений в прямоугольнике размером 5х8 мм проставляют категории помещений по взрыво-пожарной опасности.

Допускается наименование помещений их площади и категории помещений приводить в экспликации по форме 2(2) (рис.12), в этом случае вместо наименований помещений проставляют их номера.

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

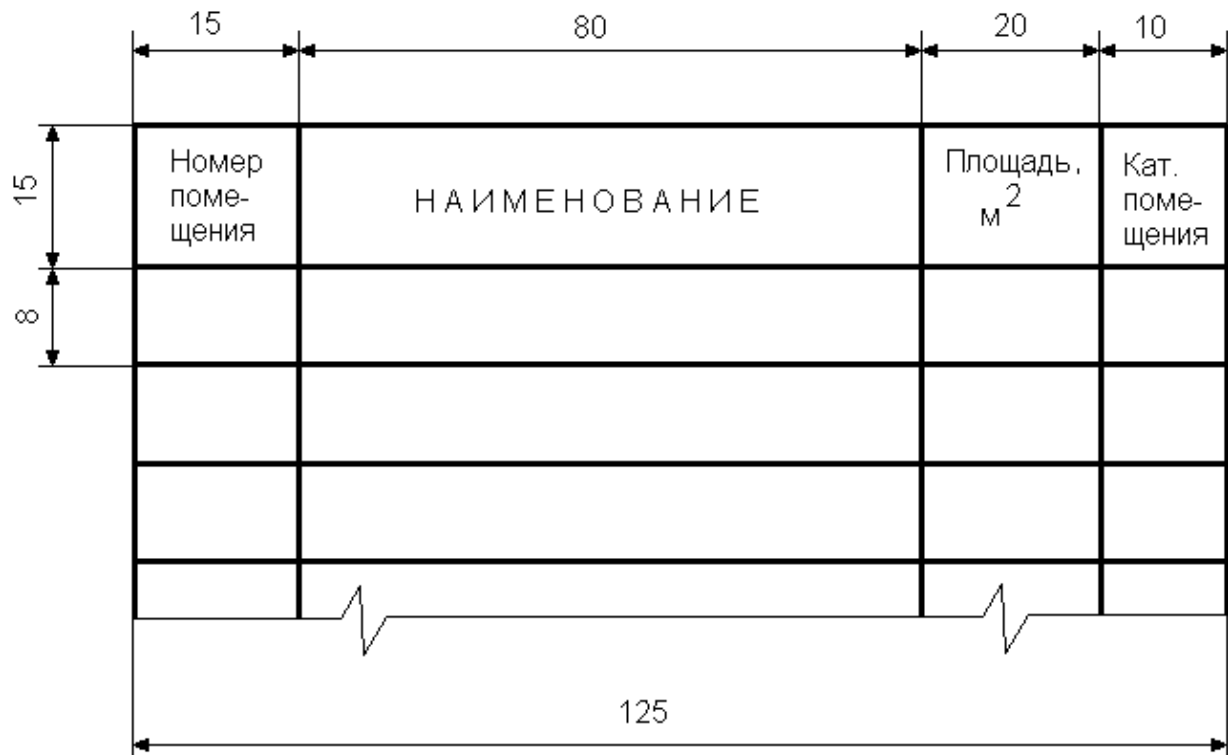


Рис.12

Над изображением экспликации выполняют надпись "ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ", над изображением плана выполняют надпись по типу "ПЛАН НА ОТМ ± 0,000" шрифтом высотой 7мм.
Пример выполнения чертежа рис.13.

1.2. Рекомендации по написанию пояснительной записки

При написании пояснительной записки следует придерживаться плана в соответствии с пособиями.

Разделы пояснительной записки:

1. Исходные данные.
2. Организация участка застройки.
3. Объемно-планировочные решения.
4. Конструкции здания.

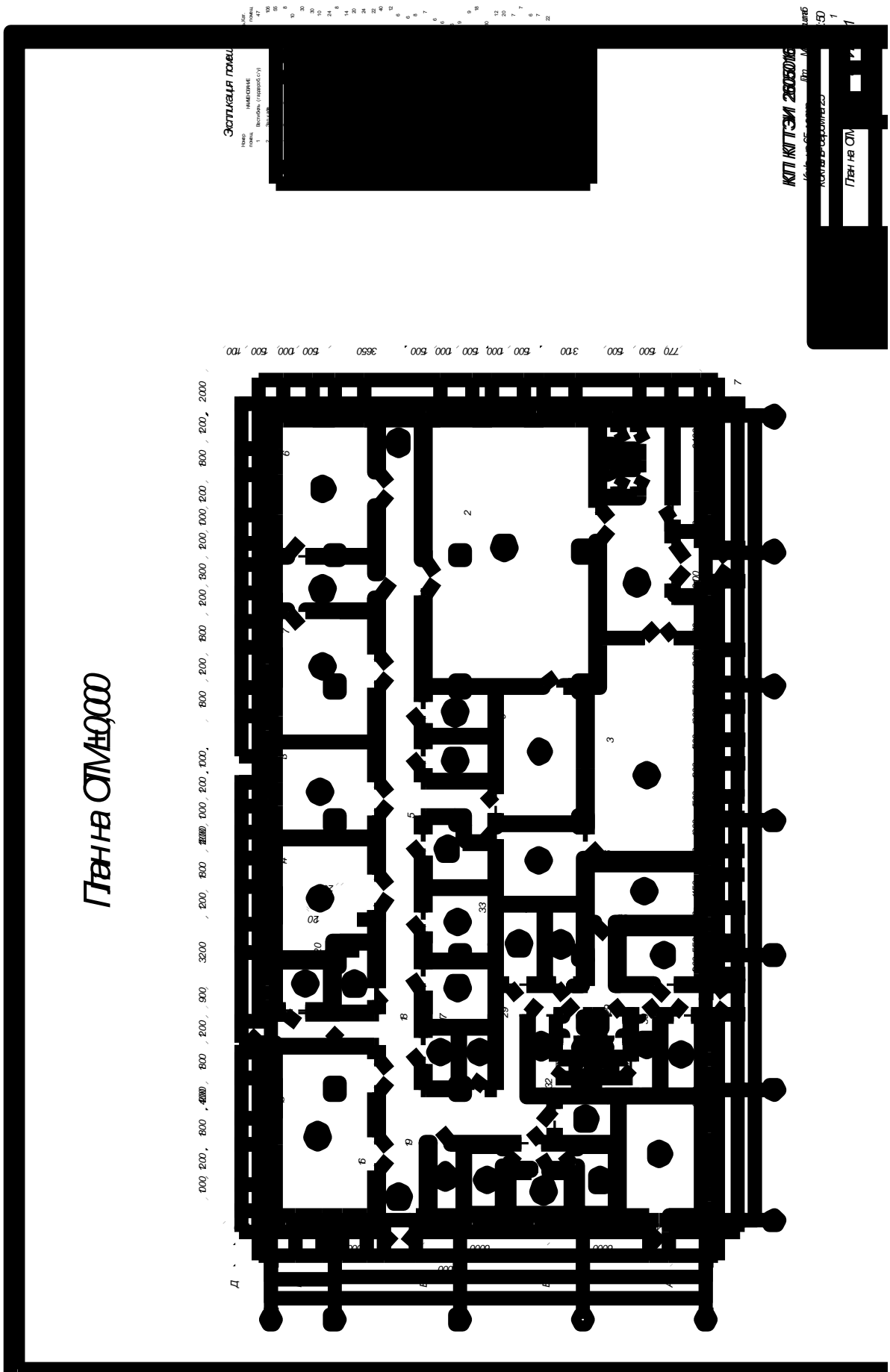


Рис.14.Пример выполнения плана первого этажа

2. УКАЗАНИЯ ПО ВЫБОРУ ВАРИАНТА

Для студентов дневного отделения номер варианта соответствует его порядковому номеру в журнале преподавателя.

Для студентов заочного факультета номер варианта соответствует сумме двух последних цифр номера зачётной книжки.

Для чётных вариантов принять:

Стены (наружные и внутренние) и перегородки – кирпичные,

толщина наружных стен - 770мм,

толщина внутренних стен - 250мм,

толщина перегородок - 120мм

Колонны - железобетонные, сечением 300х300мм, 400х400мм

Для нечётных вариантов принять:

Стены наружные - панели

толщина наружных стен - 350мм,

толщина внутренних стен - 180мм.

Перегородки - гипсобетонные, толщиной 100мм.

Колонны - железобетонные, сечением 300х300мм, 400х400мм.

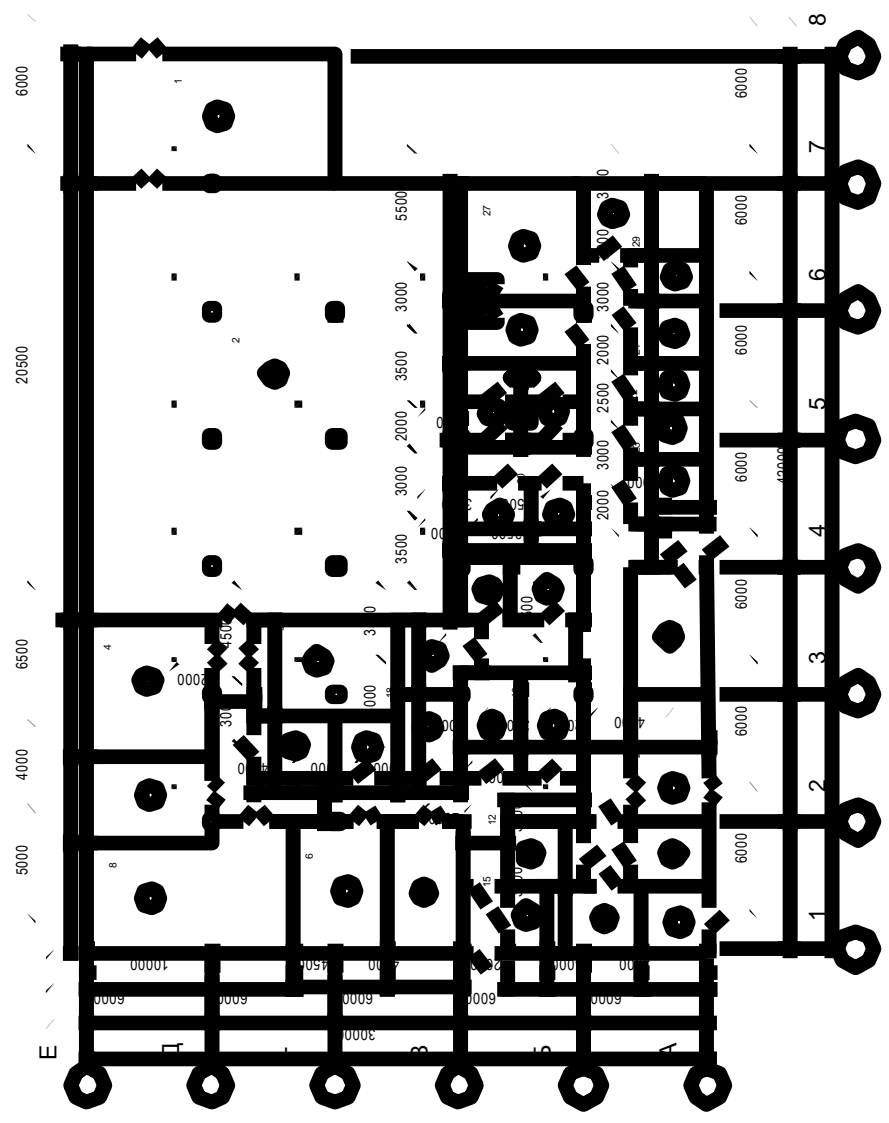
Экспликация помещений

№

№

1 Вестибюль (гардероб, су)

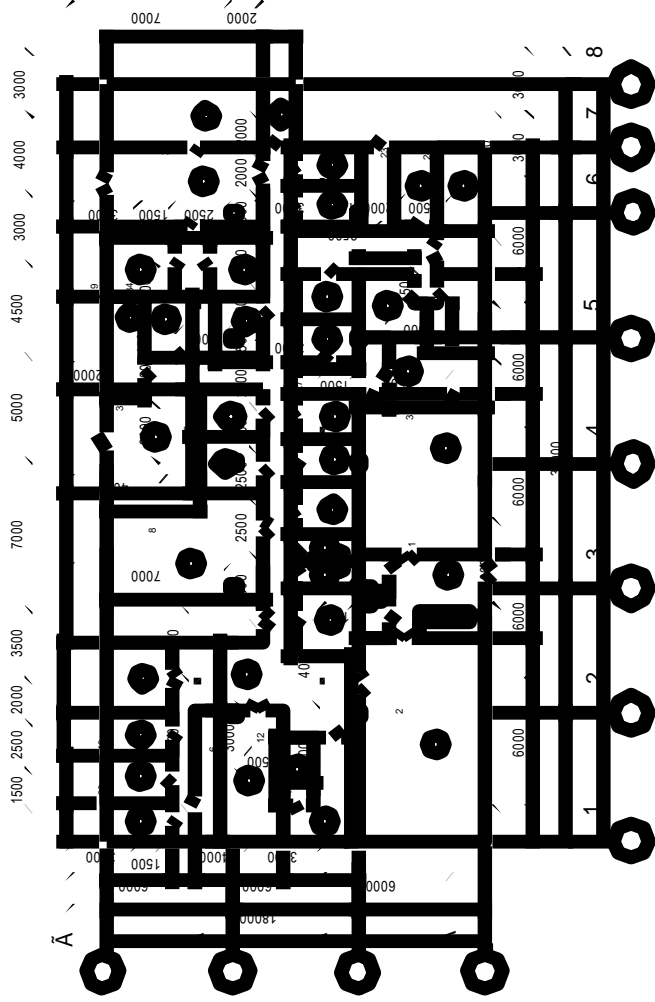
ПЛАН НА ОТМ +0,000



Столовая на 200 мест при санатории-профилактории

Вариант 4

ПЛАН НА ОТМ +0,000



Кафе-мороженое на 75 мест с коктейль-баром
на 18 мест

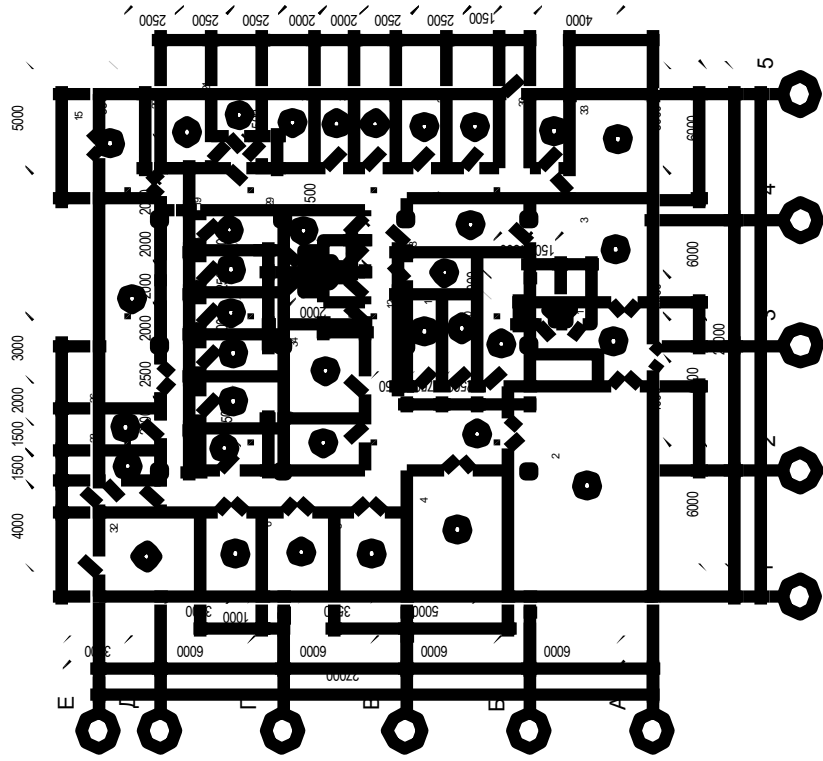
Вариант 7

Системная компоновка

№ 1
№ 2

№	Вестибюль (включая гардероб, умывальник)
1	
2	

ПЛАН НА ОТМ +0,000



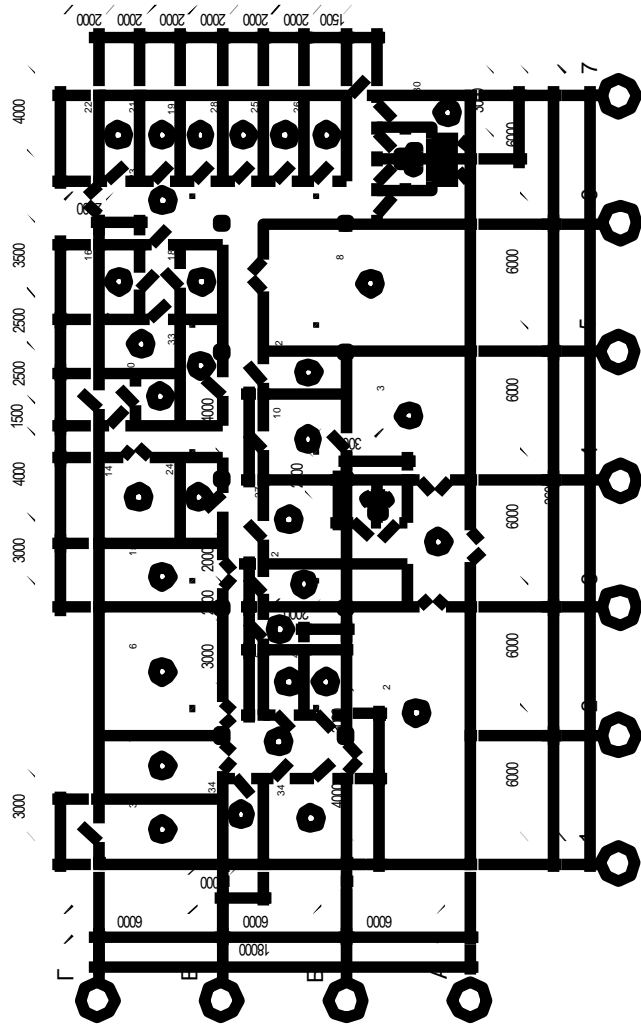
Кафе общего типа на 50 мест с коктейль-баром
на 20 мест

Вариант 8

Система кондиционирования

№ п/п	Наименование	М
1	Вестибюль	24
2	Зал кафе	5
3	Зал бара	5
4	Горячий цех	1
5	Холодный цех	1
6	Мясной цех	12
7	Муфельный цех	5
8	Мясная кухня и мойка посуды	5
9	Мясная столовая мойка	5
10	Сервизная	5
11	Буфет	5
12	Помещение официантов	5
13	Раздаточная	5
14	См. уоч. план	5
15	Младшая общасть	5
16	Половая и мусочная тары	5
17	Младшая кухня продуктов	5
18	Младшая вино-водочных изделий	5
19	Младшая камера мяса и рыбы	5
20	Младшая камера для хранения фруктов	5
21	Младшая камера для хранения овощей	5
22	Младшая камера молочных жиров	5
23	Камера пищевых отходов	5
24	Мясная и подсобная	5
25	Директор	5
26	Кухня	5
27	Заведующий производством	5
28	Помещение персонала	5
29	Гардероб персонала (душевая)	2
30	Гардероб официантов	5
31	Велосал	5
32	Тепловая узел	24
33	Приложение вентиляций	5
34	Выпечная камера	5
35	Машинное отделение	5

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000

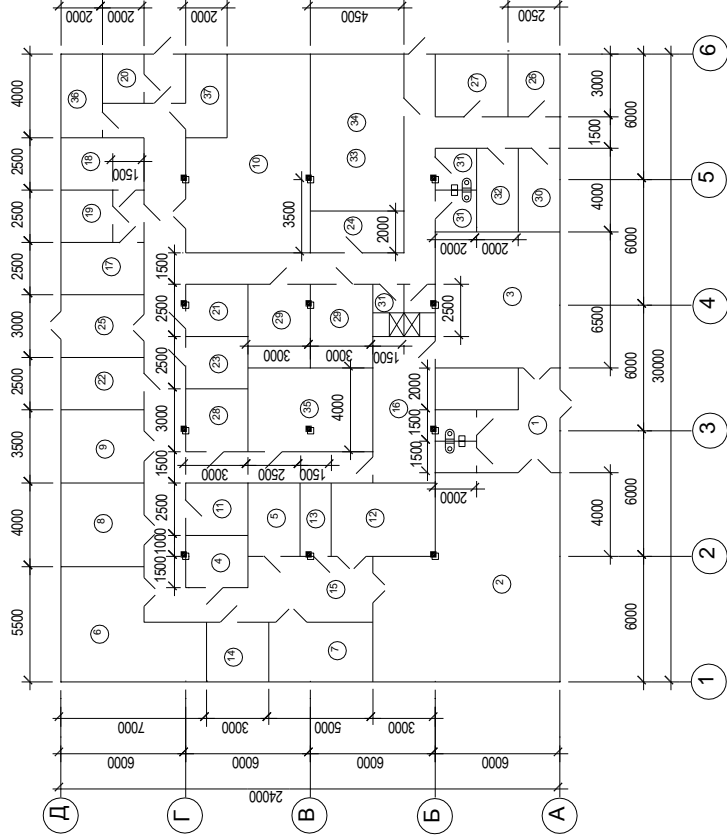


№ Ц. №	Наименование	Площадь, кв. м
1	Вестибюль	36
2	зал кафе	72
3	зал бара	36
4	комната официантов	9
5	буфет	9
6	горячий цех	36
7	холодный цех	18
8	кондитерский цех	18
9	мороженая столовая посуда	18
10	мороженая столовая посуда	18
11	мороженая столовая посуда	9
12	помещение заведующего производством	9
13	газодвигатель	18
14	овощной цех	18
15	мясорубочный цех	18
16	охлаждаемая мясорубочная камера	9
17	охлаждаемая молочнокисло-живорная камера	9
18	охлаждаемая камера для хранения фруктов	9
19	кладовая сухих продуктов	9
20	камера пищевых отходов	9
21	кладовая инвентаря	9
22	кладовая и мороженая тары	9
23	загрузочная	18
24	кладовая овощей	9
25	кабинет директора	9
26	кантора	9
27	помещение персонала	18
28	помещение официантов	9
29	бельевая	9
30	гардероб для персонала	24
31	тепловый узел	18
32	электротехническая	9
33	машинное отделение	9

Кафе общего типа на 48 мест с витаминным баром
на 24 места

Вариант 10

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



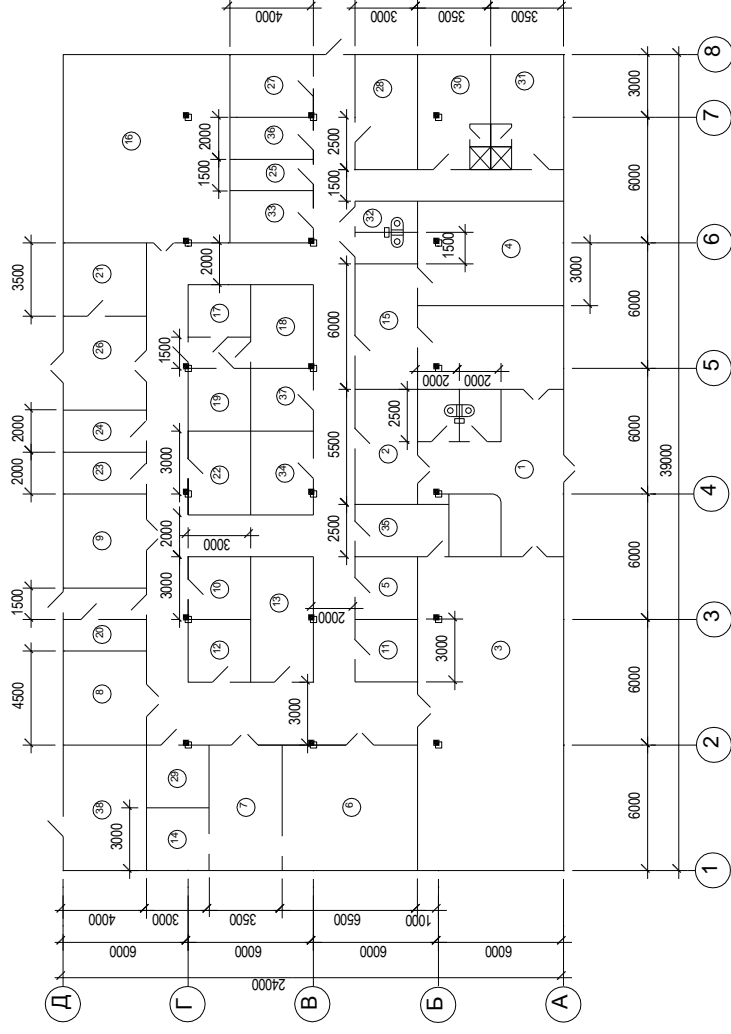
Экспликация помещений

№ помещ-щения	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещ-щения
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе	76	
3	Зал бара	35	
4	Помещение для официантов	6	
5	Буфет (сервис- бар)	8	
6	Горячий цех	30	
7	Холодный цех	14	
8	Мясо-рыбный цех	14	
9	Овощной цех	12	
10	Кондитерский цех	51	
11	Помещение заведующего производством	6	
12	Моечная столовой посуды	10	
13	Сервизная	7	
14	Моечная кухонной посуды	8	
15	Раздаточная	13	
16	Подсобная и моечная бара	12	
17	Охлаждаемая мясо-рыбная камера	10	
18	Охлаждаемая молоко-жировая камера	11	
19	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков	6	
20	Камера пищевых отходов	8	
21	Кладовая сухих продуктов	5	
22	Кладовая овощей	6	
23	Кладовая и моечная тары	6	
24	Кладовая моечного инвентаря	5	
25	Загрузочная	8	
26	Кабинет директора	6	
27	Контра	9	
28	Помещение для персонала	9	
29	Гардероб для персонала	18	
30	Гардероб для официантов	6	
31	Душевые и уборные для персонала	7	
32	Бельевая	6	
33	Тепловой узел	20	
34	Приточная вентиляция	28	
35	Вытяжная вентиляция	20	
36	Машинное отделение	6	
37	Электрощитовая	6	
38	Комната слесаря	6	

Кафе общего типа на 54 места с баром мороженое
на 25 мест

Вариант 11

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



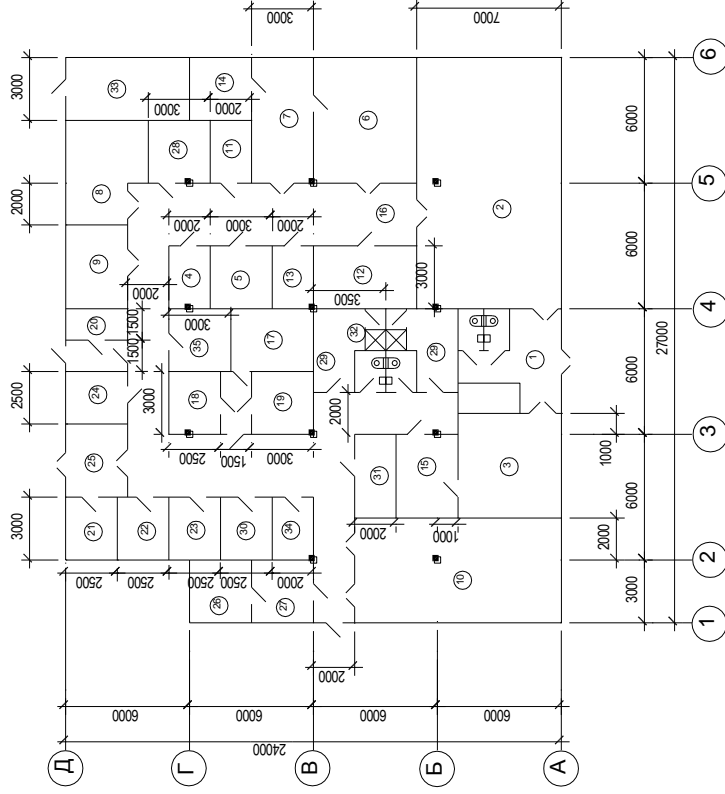
Экспликация помещений

№ помещ. по плану	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещ. по цеху
1	Вестибюль	45	
2	Аванзал	15	
3	Зал ресторана	96	
4	Зал десертного бара	60	
5	Помещение для официантов	8	
6	Горячий цех	36	
7	Холодный цех	18	
8	Мясо-рыбный цех	18	
9	Овощной цех	17	
10	Помещение заведующего производством	6	
11	Буфет	9	
12	Сервизная	8	
13	Моечная столовой посуды	18	
14	Моечная кухонной посуды	9	
15	Подсобная и моечная бара	6	
16	Кондитерский цех	60	
17	Охлаждаемая мясо-рыбная камера	7	
18	Охлаждаемая молоко-жировая камера	11	
19	Охлаждаемая камера овощей, фруктов, ягод	9	
20	Камера пищевых отходов	8	
21	Кладовая сухих продуктов	10	
22	Кладовая вино-водочных изделий	6	
23	Кладовая овощей	9	
24	Кладовая и моечная тары	8	
25	Кладовая моечного инвентаря	6	
26	Загрузочная	16	
27	Кабинет директора	6	
28	Контра	9	
29	Помещение персонала	6	
30	Гардероб для персонала	21	
31	Гардероб для официантов	6	
32	Санузлы	9	
33	Бельеая	6	
34	Комната отдыха	6	
35	Комната музыкальных инструментов	6	
36	Электрощитовая	6	
37	Машинное отделение	6	
38	Тепловой узел и приточная вентиляция	20	
39	Раздаточная	18	

Ресторан на 55 мест с десертным баром
на 30 мест

Вариант 12

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



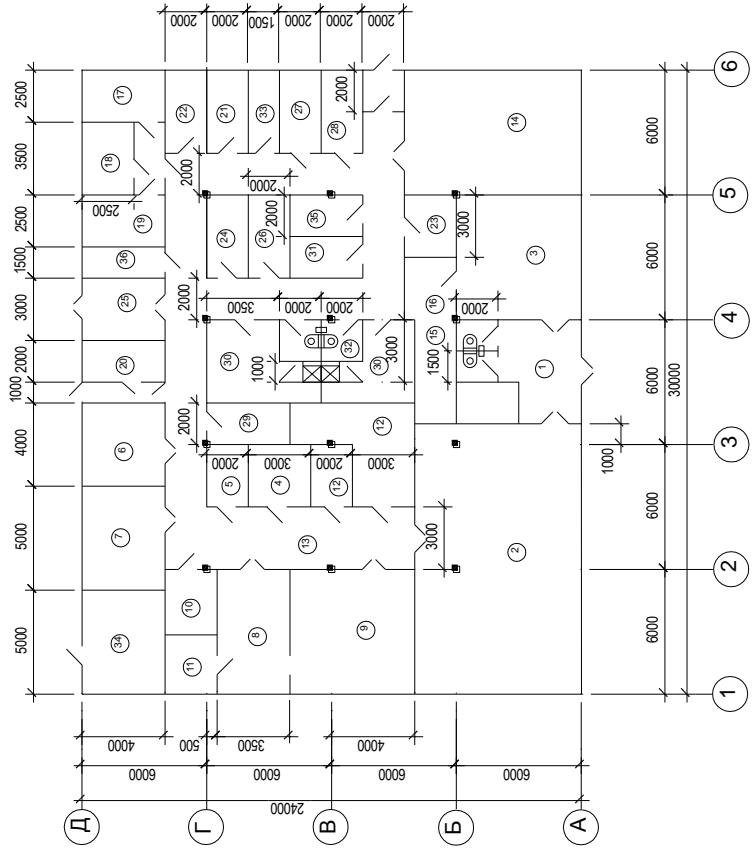
Кафе на 56 мест с соковым баром
на 18 мест

Вариант 13

Экспликация помещений

№ по плану	Наименование	Площадь м ²	Кат. цоколя
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе	70	
3	Зал бара	25	
4	Команта официантов	6	
5	Буфет	8	
6	Горячий цех	30	
7	Холодный цех	14	
8	Месо-рыбный цех	14	
9	Овощной цех	12	
10	Мучной цех	51	
11	Помещение заведующего производством	6	
12	Моечная столовой посуды	8	
13	Сервизная	6	
14	Моечная кухонной посуды	8	
15	Подсобная и моечная бара	12	
16	Раздаточная	13	
17	Месо-рыбная охлаждаемая камера	8	
18	Молочно-жировая охлаждаемая камера	7	
19	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков	7	
20	Охлаждаемая камера пищевых отходов	8	
21	Кладовая овощей	6	
22	Кладовая сухих продуктов	5	
23	Кладовая вино-водочных изделий	6	
24	Кладовая и моечная тары	6	
25	Загрузочная	8	
26	Кабинет директора	6	
27	Контора	9	
28	Помещение персонала	8	
29	Гардероб для персонала	18	
30	Гардероб для официантов	6	
31	Бельевая	6	
32	Душевые, уборные	7	
33	Тепловой узел и камера приточной вентиляции	16	
34	Электрощитовая	6	
35	Машинное отделение	6	

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



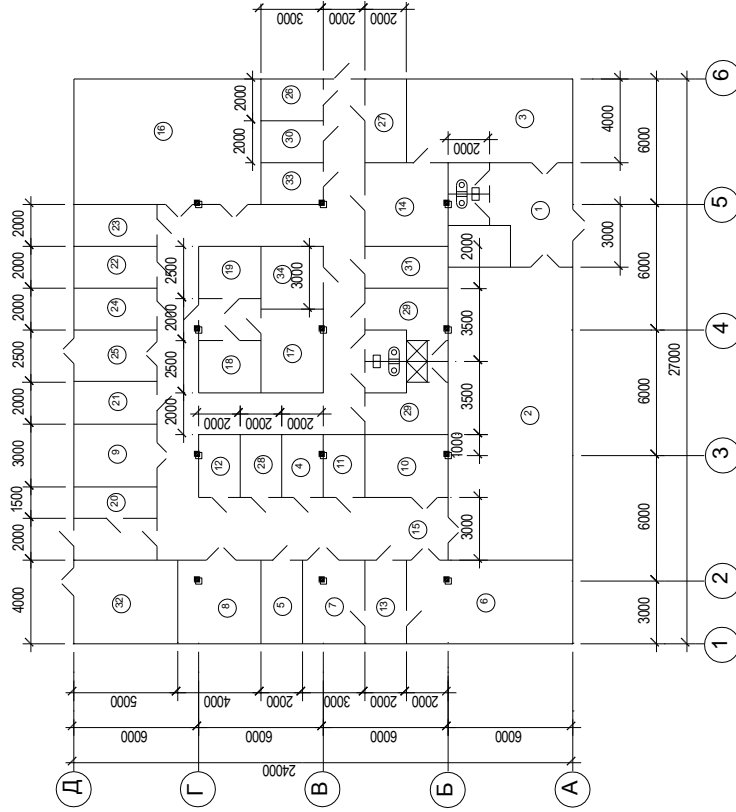
Кафе молодежное на 74 места с пивным баром
на 20 мест

Вариант 14

Экспликация помещений

№ помещ. этажа	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещ. этажа
1	Вестибюль	30	
2	Зал кафе	104	
3	Зал бара	30	
4	Буфет	10	
5	Комната официантов	6	
6	Овощной цех	15	
7	Мясо-рыбный цех	18	
8	Холодный цех	18	
9	Горячий цех	35	
10	Помещение заведующего производством	6	
11	Моечная кухонной посуды	6	
12	Моечная столовой посуды+сервизная	18+6	
13	Раздаточная	13	
14	Мучной цех	51	
15	Моечная бара	6	
16	Подсобная бара	8	
17	Охлаждаемая камера для фруктов, ягод, напитков	8	
18	Молоко-жировая охлаждаемая камера	8	
19	Мясо-рыбная охлаждаемая камера	8	
20	Охлаждаемая камера для пищевых отходов	8	
21	Кладовая сухих продуктов	8	
22	Кладовая овощей	8	
23	Кладовая моечного инвентаря	6	
24	Кладовая и моечная тары	6	
25	Загрузочная	8	
26	Кладовая пива	6	
27	Кабинет директора	6	
28	Контора	9	
29	Помещение персонала	8	
30	Гардероб для персонала	23	
31	Душевые и уборные	9	
32	Бельевая	6	
33	Гардероб для официантов	6	
34	Приточная вентиляция и тепловой узел	20	
35	Электрощитовая	5	
36	Машинное отделение	6	

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



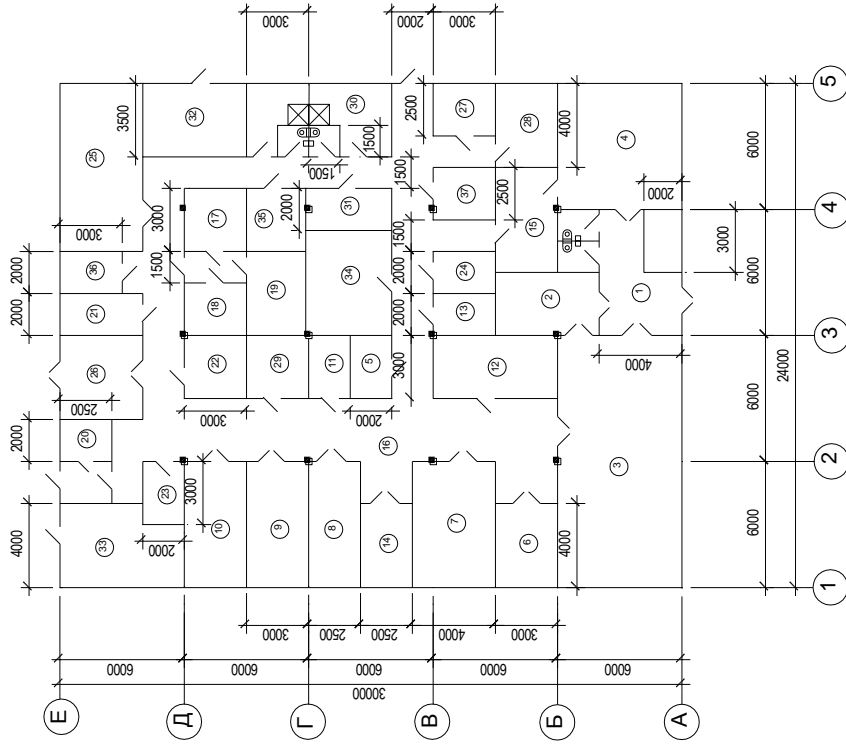
Экспликация помещений

№ комн. этажа	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещ. этажа
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе	84	
3	Зал бара	21	
4	Комната официантов	6	
5	Буфет	8	
6	Горячий цех	30	
7	Холодный цех	14	
8	Мясо-рыбный цех	14	
9	Овощной цех	12	
10	Моечная столовой посуды кафе	14	
11	Сервизная	6	
12	Помещение заведующего производством	6	
13	Моечная кухонной посуды	8	
14	Подсобная и моечная бара	12	
15	Раздаточная	13	
16	Мучной цех	51	
17	Охлаждаемая мясо-рыбная камера	8	
18	Охлаждаемая молочно-жировая камера	6	
19	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков	5	
20	Охлаждаемая камера пищевых отходов	8	
21	Кладовая овощей	8	
22	Кладовая вино-водочных изделий	6	
23	Кладовая сухих продуктов	5	
24	Кладовая моечной тары и инвентаря	6	
25	Загрузочная	8	
26	Кабинет директора	6	
27	Контора	9	
28	Помещение персонала	8	
29	Гардероб, уборные и душевые персонала	25	
30	Гардероб официантов	6	
31	Бельевая	6	
32	Приточная вентиляция и тепловой узел	28	
33	Электрощитовая	6	
34	Машинное отделение	6	

Кафе общего типа на 60 мест с коктейль-баром
на 15 мест

Вариант 15

ПЛАН НА ОТМ + 0,000



Ресторан рыбный на 60 мест с пивным баром
на 20 мест

Вариант 16

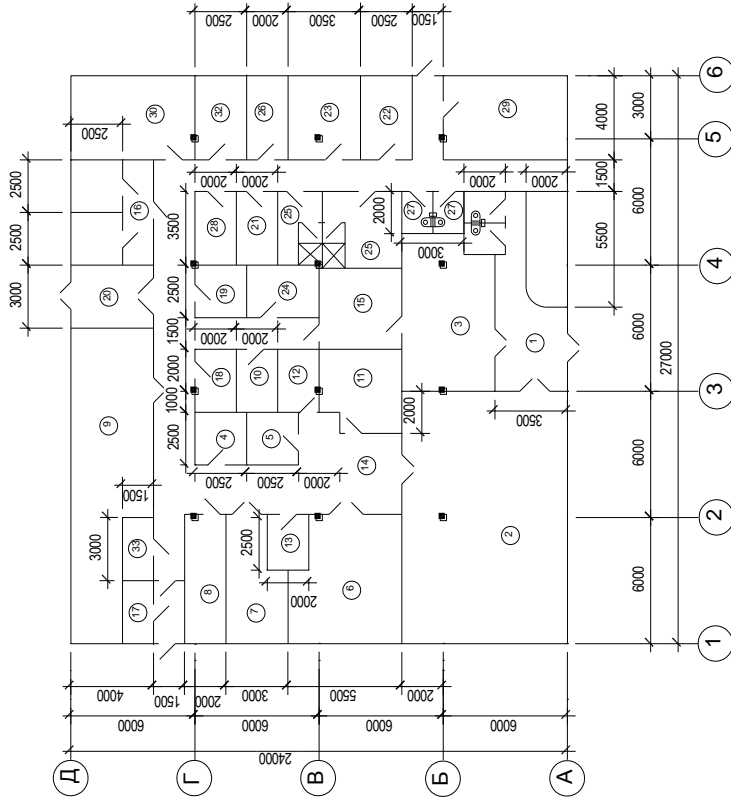
Экспликация помещений

№ помещения	Наименование	Площадь М ²	Кот. пола цоколя
1	Вестибюль	36	
2	Аванзал	16	
3	Зал ресторана	72	
4	Бар	28	
5	Помещение для официантов	6	
6	Сервис-бар	12	
7	Горячий цех	22	
8	Холодный цех	13	
9	Рыбный цех	12	
10	Овощной цех	16	
11	Помещение заведующего производством	6	
12	Моечная столовой посуды	24	
13	Сервизная	9	
14	Моечная кухонной посуды	8	
15	Подсобная и моечная бара	12	
16	Раздаточная		
17	Охлаждаемая рыбная камера	6	
18	Охлаждаемая мороженичная камера	8	
19	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков	8	
20	Охлаждаемая камера пищевых отходов	8	
21	Кладовая сухих продуктов	9	
22	Кладовая овощей, солений	7	
23	Кладовая моечной тары	8	
24	Кладовая и моечная инвентаря	6	
25	Кондитерский цех	36	
26	Загрузочная	16	
27	Директор	6	
28	Контра	10,5	
29	Помещение персонала	8	
30	Гардероб для персонала(душевые,уборные)	20	
31	Бельевая	6	
32	Тепловой узел	20	
33	Приточная вентиляция	28	
34	Вытяжная вентиляция	20	
35	Машинное отделение	6	
36	Электрощитовая	6	
37	Кладовая вино-водочных изделий	6	

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000

Экспликация помещений

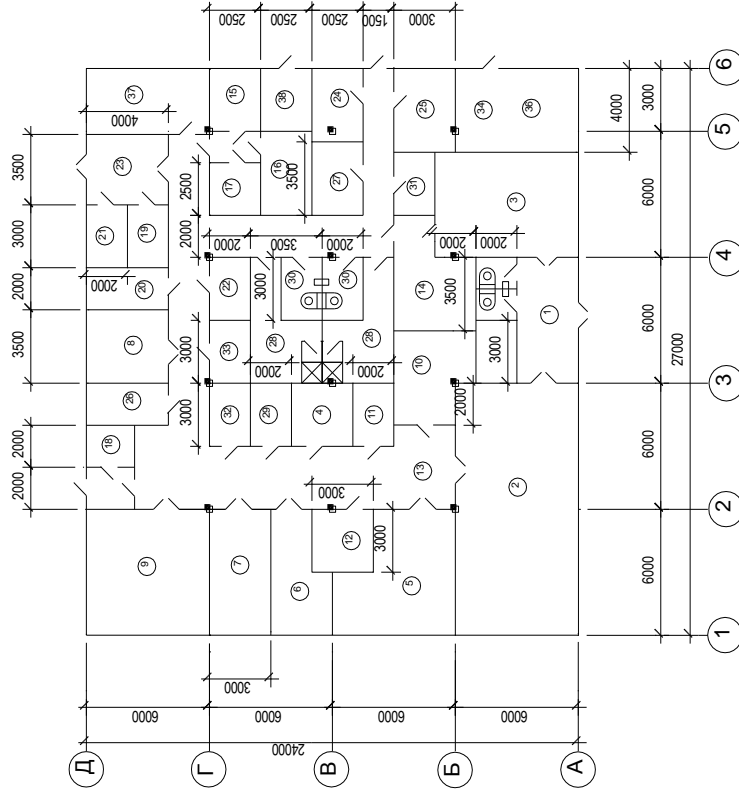
№ помещения	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещений
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе	85	
3	Зал бара	28	
4	Помещение для официантов	6	
5	Сервис-бар	6	
6	Горячий цех	30	
7	Холодный цех	14	
8	Овощной цех	12	
9	Кондитерский цех	51	
10	Помещение заведующего производством	6	
11	Моечная столовой посуды	17	
12	Сервизная	6	
13	Моечная кухонной посуды	6	
14	Раздаточная	18	
15	Подсобная и моечная бара	9	
16	Охлаждаемая камера для продуктов	12	
17	Камера пищевых отходов	8	
18	Кладовая сухих продуктов	6	
19	Кладовая и моечная тары	6	
20	Загрузочная	8	
21	Кладовая моечного инвентаря	5	
22	Кабинет директора	6	
23	Контра	12	
24	Помещение персонала	6	
25	Гардероб для персонала и душевые	21	
26	Гардероб для официантов	6	
27	Уборные	5	
28	Бельевая	6	
29	Тепловой узел	20	
30	Приточная вентиляция	28	
31	Вытяжная вентиляция (на крыше)		
32	Машинное отделение	6	
33	Электрощитовая	6	



Кафе-кондитерская на 50 мест с витаминным баром
на 20 мест

Вариант 17

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



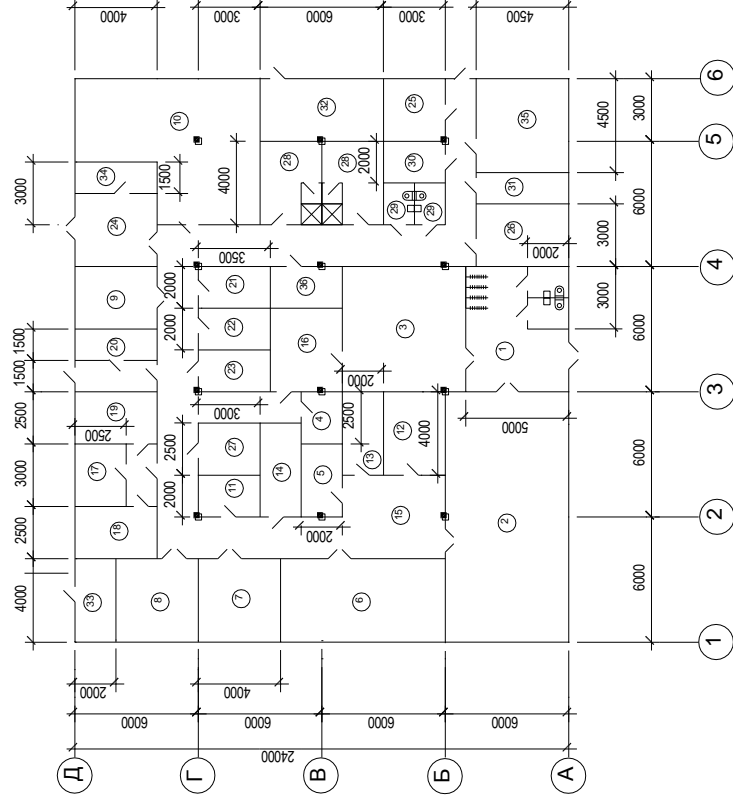
Кафе на 50 мест с гриль баром
на 25 мест

Вариант 18

Экспликация помещений

№ помещ. цифра	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещ. цифра
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе	70	
3	Зал бара	35	
4	Буфет	8	
5	Горячий цех	30	
6	Холодный цех	14	
7	Мясорубный цех	14	
8	Овощной цех	12	
9	Мучной цех	35	
10	Моеная столовой посуды	17	
11	Сервизная	6	
12	Моеная кухонной посуды	9	
13	Раздаточная	12	
14	Подсобная и моеная бара	12	
15	Охлаждаемая мясорубная камера	5	
16	Охлаждаемая молочно-жировая камера	8	
17	Охлаждаемая камера фруктов и ягод	7	
18	Охлаждаемая камера пищевых отходов	8	
19	Кладовая сухих продуктов	6	
20	Кладовая овощей, солений	6	
21	Кладовая вино-водочных изделий	6	
22	Кладовая и моеная тары	8	
23	Загрузочная	8	
24	Кабинет директора	6	
25	Контора	12	
26	Помещение персонала	6	
27	Гардероб для официантов	6	
28	Гардероб для персонала	8	
29	Помещение официантов	6	
30	Душевые и уборные	9	
31	Бельевая	6	
32	Помещение заведующего производством	6	
33	Кладовая моенного инвентаря	6	
34	Тепловой узел	20	
35	Электрощитовая	6	
36	Приточная вентиляция	28	
37	Вытяжная вентиляция	20	
38	Машинное отделение	6	

ПЛАН НА ОТМ + 0,000



Кафе общего типа на 50 мест с кофейным баром
на 25 мест

Вариант 19

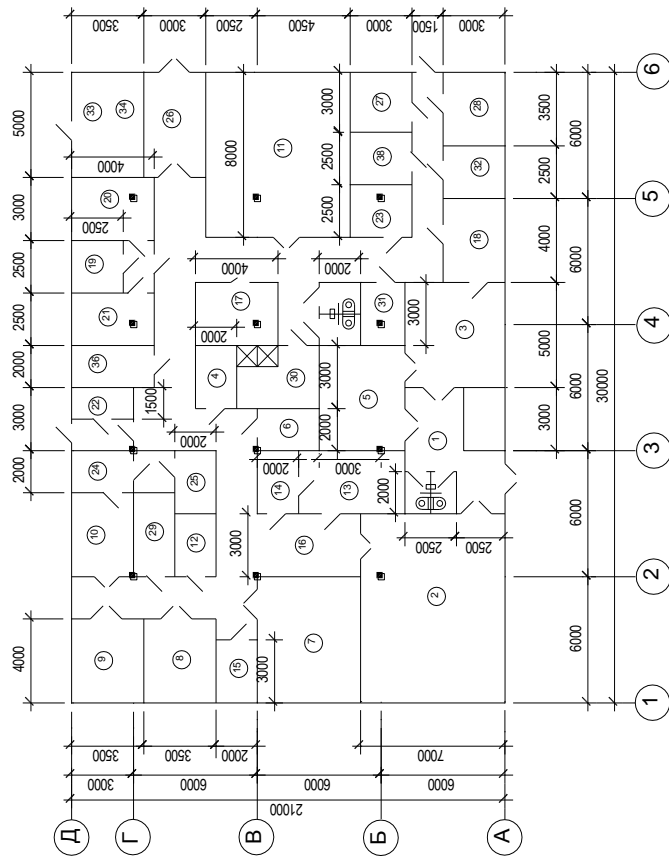
Экспликация помещений

№ помещения	Наименование	Площадь, м ²	Кат. помещения
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе	70	
3	Зал бара	35	
4	Помещение официантов	6	
5	Сервис-бар	8	
6	Горячий цех	30	
7	Холодный цех	14	
8	Мясо-рыбный цех	14	
9	Овощной цех	12	
10	Кондитерский цех	51	
11	Помещение заведующего производством	6	
12	Моечная столовой посуды	10	
13	Сервизная	7	
14	Моечная кухонной посуды	8	
15	Раздаточная	13	
16	Подсобная и моечная бара	12	
17	Охлаждаемая мясо-рыбная камера	5	
18	Охлаждаемая молочно-жировая камера	8	
19	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков	7	
20	Камера пищевых отходов	8	
21	Кладовая сухих продуктов	5	
22	Кладовая овощей	6	
23	Кладовая и моечная тары	4	
24	Загрузочная	8	
25	Кабинет директора	6	
26	Кантора	12	
27	Помещение персонала	6	
28	Гардероб и душевые персонала	18	
29	Сан.узлы персонала	6	
30	Бельевая	6	
31	Кладовая моечного инвентаря	5	
32	Тепловой узел и приточная вентиляция	16	
33	Машинное отделение	6	
34	Электрощитовая	6	
35	Вытяжная вентиляция	20	

Экспликация помещений

№ помещения	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещения
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе	65	
3	Зал бара	20	
4	Помещение для официантов	6	
5	Помещение для игр	20	
6	Сервис-бар	6	
7	Горячий цех	30	
8	Холодный цех	14	
9	Мясо-рыбный цех	14	
10	Овощной цех	12	
11	Кондитерский цех	51	
12	Помещение заведующего производством	6	
13	Моечная столовой посуды	16	
14	Сервизная	6	
15	Моечная кухонной посуды	16	
16	Раздаточная	12	
17	Помещение для подготовки мороженого	10	
18	Моечная и подсобная бара	12	
19	Охлаждаемая мясо-рыбная камера	5	
20	Охлаждаемая молочно-жировая камера	8	
21	Охлаждаемая камера для фруктов, ягод, напитков	7	
22	Камера пищевых отходов	8	
23	Кладовая сухих продуктов	6	
24	Кладовая овощей, солений	6	
25	Кладовая и моечная тары	6	
26	Загрузочная	8	
27	Кабинет директора	7	
28	Контора	10	
29	Помещение персонала	6	
30	Гардероб для персонала	12	
31	Гардероб для официантов	6	
32	Бельевая	6	
33	Тепловой узел	20	
34	Приточная вентиляция	28	
35	Вытяжная вентиляция	20	
36	Машинное отделение	6	
37	Электрощитовая	6	

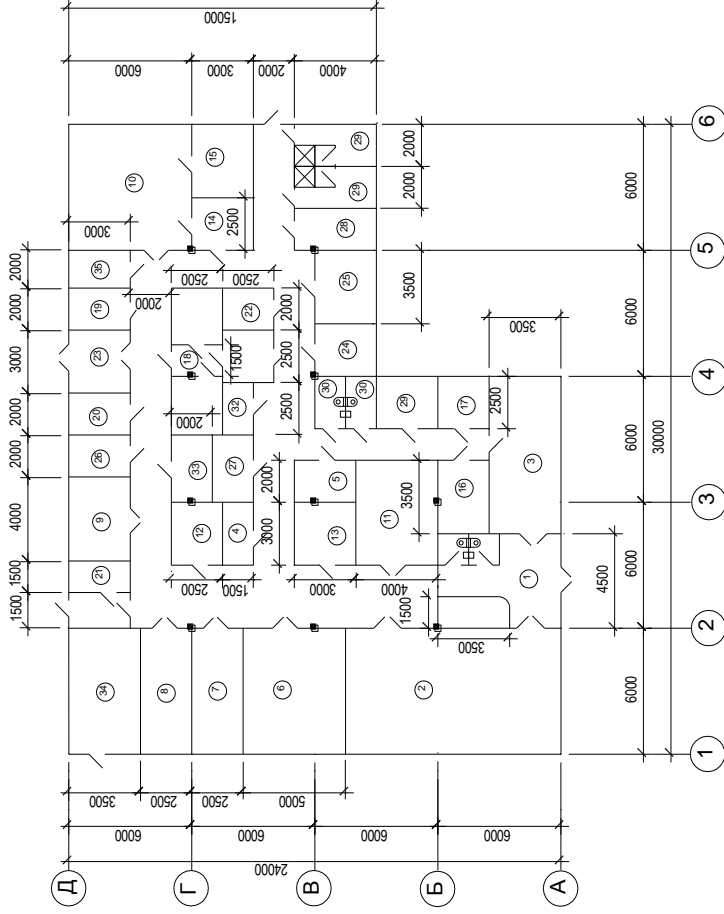
ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



Детское кафе на 54 места с залом-мороженое
на 15 мест

Вариант 20

ПЛАН НА ОТМ + 0,000



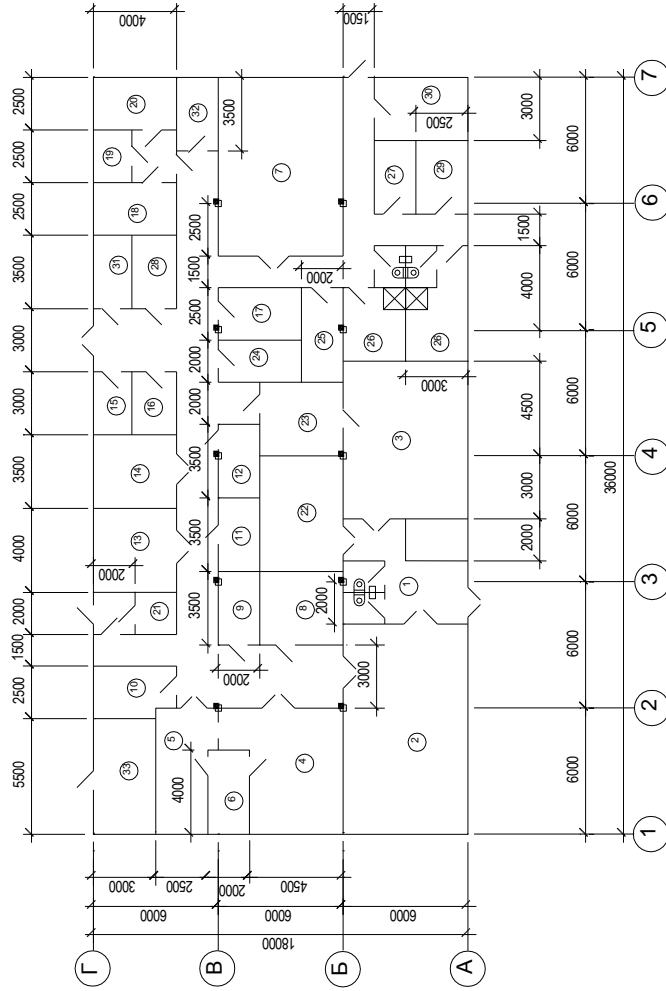
Экспликация помещений

№ помещения	Наименование	Площадь м ²	Кол-во помещений
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе	63	
3	Зал бара	26	
4	Помещение завезающего производством	6	
5	Буфет	6	
6	Горячий цех	30	
7	Холодный цех	14	
8	Мясо-рыбный цех	14	
9	Овощной цех	12	
10	Кондитерский цех	50	
11	Моечная столовой посуды	18	
12	Моечная кухонной посуды	9	
13	Сервизная	6	
14	Мойка яиц	8	
15	Отделение отделки кондитерских изделий	14	
16	Подсобное помещение бара	6	
17	Помещение для готовки мороженого	6	
18	Охлаждаемые камеры	22	
19	Кладовая сухих продуктов	6	
20	Кладовая овощей	6	
21	Кладовая пищевых отходов	8	
22	Кладовая вина	6	
23	Загрузочная	9	
24	Кабинет директора	6	
25	Контра	9	
26	Помещение персонала	6	
27	Помещение официантов	6	
28	Гардероб официантов	6	
29	Гардероб персонала	15	
30	Санузлы	9	
31	Бельевая	6	
32	Кладовая инвентаря	6	
33	Машинное отделение	6	
34	Тепловой узел и приточная вентиляция	16	
35	Электрощитовая	6	

Кафе на 44 места с баром мороженое
на 20 мест

Вариант 21

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



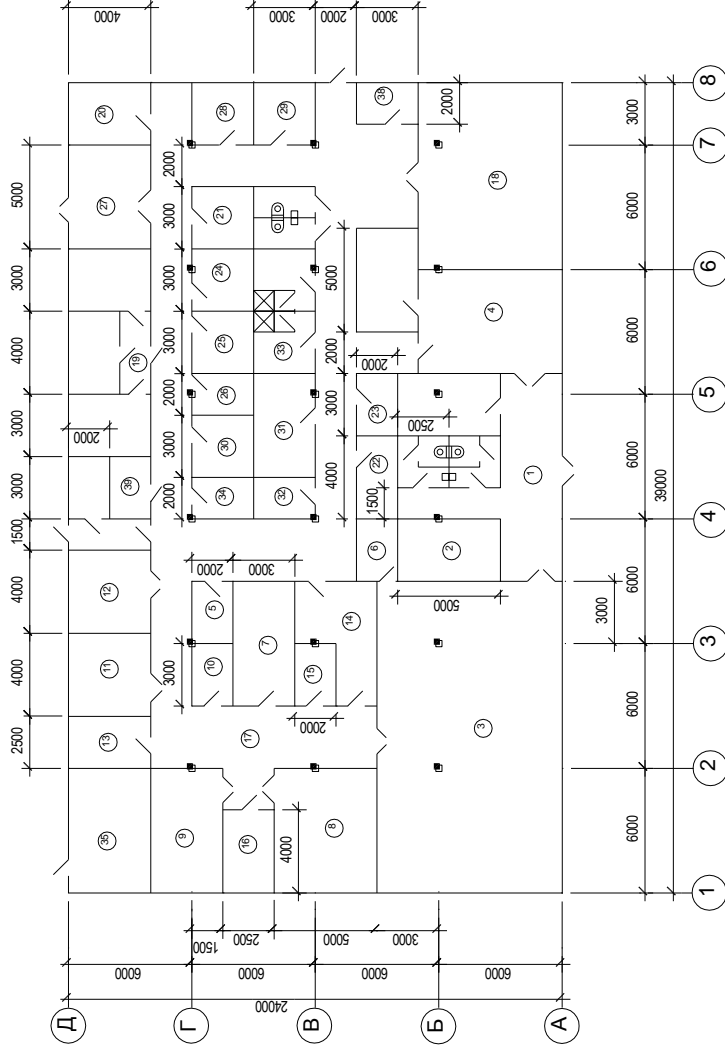
Экспликация помещений

№ помещения	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещения
1	Вестибюль	25	
2	Зал кафе на 50 мест	60	
3	Зал бара на 25 мест	43	
4	Горячий цех	30	
5	Холодный цех	14	
6	Моечная кухонной посуды	8	
7	Кондитерский цех	50	
8	Моечная столовой посуды	12	
9	Сервизная	6	
10	Сервис-бар	8	
11	Помещение официантов	6	
12	Помещение заведующего производством	6	
13	Мясо-рыбный цех	14	
14	Овощной цех	12	
15	Кладовая овощей	6	
16	Кладовая и моечная тары	6	
17	Кладовая сухих продуктов	6	
18	Охлаждаемая мясо-рыбная камера	6	
19	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков	5	
20	Охлаждаемая молочно-жировая камера	6	
21	Камера пищевых отходов	8	
22	Комната для игр	20	
23	Подсобная и моечная бара	12	
24	Помещение персонала	8	
25	Гардероб официантов	6	
26	Гардероб персонала (душевые, уборные, сан. узлы)	20	
27	Бельевая	6	
28	Кладовая моечного инвентаря	6	
29	Кабинет директора	6	
30	Контроля	9	
31	Машинное отделение	6	
32	Электротщитовая	6	
33	Приточная вентиляция и тепловой узел	16	

Детское кафе на 50 мест с молочным баром
на 25 мест

Вариант 22

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



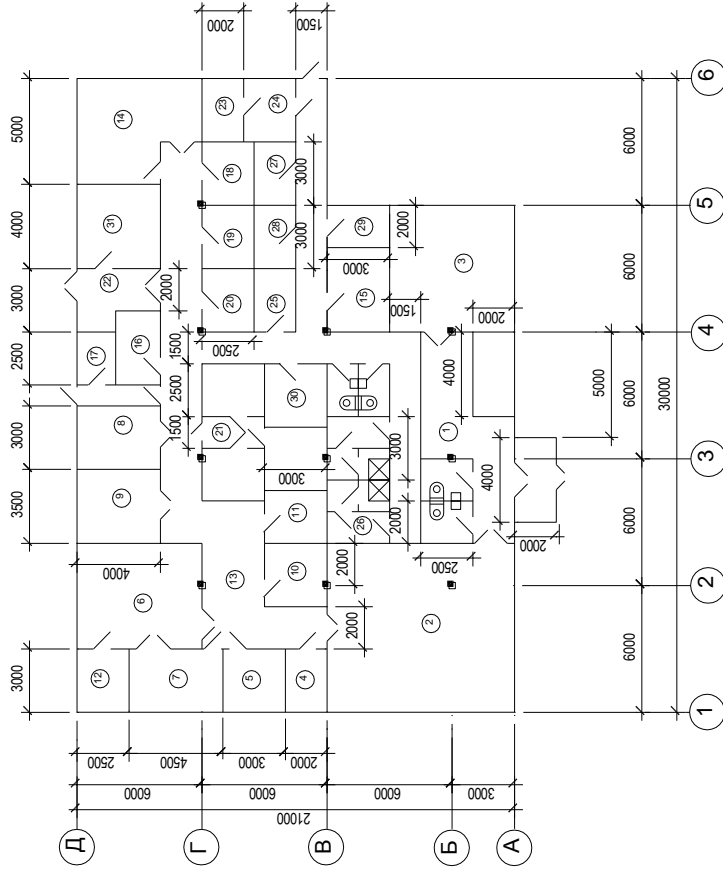
Ресторан на 75 мест с сигарным баром
на 25 мест

Вариант 23

Экспликация помещений

№ по плану помещения	Наименование	Площадь м ²	Кол. помещений
1	Вестибюль	45	
2	Аванзал	15	
3	Зал ресторана	135	
4	Зал бара	45	
5	Помещение для официантов	6	
6	Помещение для муз. аппаратуры	6	
7	Буфет	20	
8	Горячий цех	56	
9	Холодный цех	18	
10	Помещение для резки хлеба	7	
11	Мясорубный цех	18	
12	Овощной цех	17	
13	Помещение заведующего производством	6	
14	Моечная столовой посуды	24	
15	Сервизная	9	
16	Моечная кухонной посуды	8	
17	Раздаточная	22	
18	Мучной цех	51	
19	Охлаждаемые камеры (в т.ч. пищевых отходов)	40	
20	Кладовая сухих продуктов	10	
21	Кладовая овощей	9	
22	Кладовая вино-водочных изделий	6	
23	Кладовая сигаретной продукции	6	
24	Кладовая молочной тары	11	
25	Кладовая инвентаря	6	
26	Помещение кладовщика	5	
27	Загрузочная	18	
28	Кабинет директора	6	
29	Контора	9	
30	Помещение персонала	6	
31	Гардероб персонала	21	
32	Гардероб официантов	6	
33	Душевые, уборные	9	
34	Бельевая	6	
35	Тепловой узел	20	
36	Приточная вентиляция	28	
37	Вытяжная вентиляция	20	
38	Электрощитовая	5	
39	Машинное отделение	5	

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



Экспликация помещений

№ помещ. чертёж	Наименование	Площадь м ²	Кат. помещ. чертёж
1	Вестибюль	25	
2	Зап кафе	70	
3	Зап бара	35	
4	Помещение для официантов	6	
5	Сервис бар	8	
6	Горячий цех	30	
7	Холодный цех	14	
8	Овощной цех	12	
9	Мясорубный цех	14	
10	Моечная столовой посуды	10	
11	Сервизная	5	
12	Моечная кухонной посуды	8	
13	Раздаточная	13	
14	Мучной цех	30	
15	Подсобное помещение бара	12	
16	Кладовая овощей	6	
17	Камера пищевых отходов	8	
18	Кладовая сухих продуктов	6	
19	Кладовая вино-водочной продукции	10	
20	Кладовая инвентаря и моечная тары	6	
21	Охлаждаемые камеры	15	
22	Загрузочная	8	
23	Кабинет директора	6	
24	Контора	9	
25	Помещение персонала	6	
26	Гардероб для персонала, душевые и уборные	25	
27	Гардероб для официантов	6	
28	Бельевая	6	
29	Электрощитовая	6	
30	Машинное отделение	6	
31	Приточная вентиляция и тепловой узел	16	

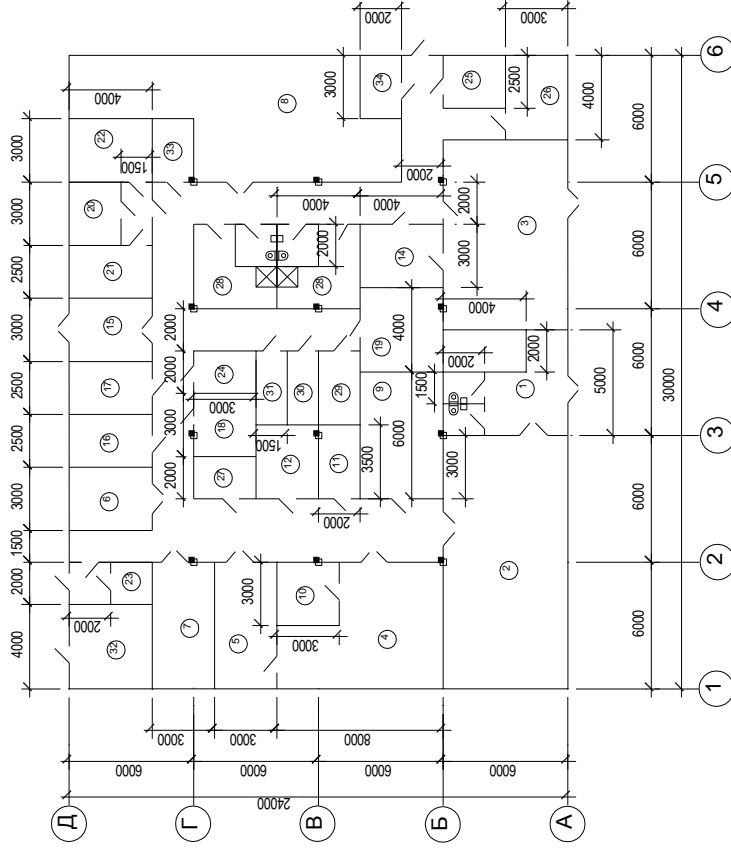
Кафе молодежное на 48 мест с винным баром
на 28 мест

Вариант 24

Экспликация помещений

№ помещения	Наименование	Площадь, м ²	Кот. площадь, м ²
1	Вестибюль	30	
2	Зал кафе	70	
3	Зал магазина	54	
4	Горячий цех	39	
5	Холодный цех	18	
6	Овощной цех	12	
7	Мясо-рыбный цех	18	
8	Мучной цех	50	
9	Моечная столовой посуды	24	
10	Моечная кухонной посуды	9	
11	Сервизная	8	
12	Буфет	10	
13	Раздаточная	12	
14	Подсобная магазина	16	
15	Загрузочная	12	
16	Кладовая и моечная тары	8	
17	Кладовая овощей	8	
18	Кладовая сухих продуктов	9	
19	Кладовая вино-водочных изделий	15	
20	Мясо-рыбная охлаждаемая камера	5	
21	Молочно-жировая охлаждаемая камера	10	
22	Фруктово-ягодная охлаждаемая камера	8	
23	Камера пищевых отходов	4	
24	Кладовая инвентаря	6	
25	Кабинет директора	6	
26	Контора	12	
27	Помещение заведующего производством	6	
28	Гардероб для персонала (душ)	32	
29	Бельевая	8	
30	Помещение для персонала	6	
31	Помещение для официантов	5	
32	Приточная вентиляция, тепловой узел	28	
33	Машинное отделение	8	
34	Электрощитовая	8	

ПЛАН НА ОТМ ± 0,000



Кафе на 51 место с магазином-кулинария
на 2 рабочих места

Вариант 25

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н. Основы инженерного строительства и сантехника. – М.: Колос С, 2007. – 198 с.: ил.
2. Гельфонд А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учеб. пособие. М.: Архитектура – С, 2007. – 280., ил.
3. Основин В.Н. Справочник по строительным материалам и изделиям/ В.Н. Основин, Л.В. Шуляков, Д.С. Дубяго. – Изд. 4-е. – Ростов Н/Д: Феникс, 2007. – 443 с. [1] с. ил. – [Строительство и дизайн].

Дополнительная литература

1. Щербаков А.С. Основы строительного дела: Учеб. для нестроит. спец. вузов. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Высш. шк., 2008. – 399 с.: ил.
2. Путилин В.В. Основы строительного дела: Учеб. пособие для студ. нестроит. спец. вузов. – М.: Высш. шк., 2010. – 224 с.: ил.
3. Сетков В.И., Сербин Е.П. Строительные конструкции: Учебник. – 2-е изд., доп. и испр. – М.: Инфра-М, 2005. – 448 с.

Нормативно-правовая литература

1. Проектирование предприятий общественного питания: справочное пособие к СНиП 2.08.02-89/ Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий/ – М.: Стройиздат, 2006. – 109 с.
2. СНиП 2.08.02-89. Общественные здания и сооружения. – М.: ЦИТП, 2011. – 40 с.
3. ГОСТ 21.101-93 Основные требования к проектной и рабочей документации. Введ. 01.01.98 г. М.: Госстрой России, ГП ЦНС, ГУП ЦПП, 2007-42 с.
4. ГОСТ 21.501-93 Правила выполнения архитектурно-строительных рабочих чертежей. Введ. 01.09.1994. М.: Издательство стандартов, 2004-28 с.
5. СНиП 23-01-99* Строительная климатология. Введ. 01.01.2000. – М.: Стройиздат. 2010-104 с.
6. СНиП 2.07.01.-89* Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений. М.: ЦИТП Госстрой России, 1998-72 с.
7. СНиП 2.08.02-89* Общественные здания и сооружения. Минстрой России М.: ГПЦПП, 2014-56 с.

Учебно-методические разработки кафедры

1. Смольников Г.В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий: учеб. пособие для студ. спец. 271200 всех форм обучения. В 2 ч. Ч. 2. Инженерное оборудование/ Г.В. Смольников, Н.В. Свиридова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск: КГТЭИ, 2005. – 48 с.
2. Свиридова Н.В. Основы строительства и инженерное оборудование

зданий: учеб. пособие для студ. спец. 271200 всех форм обучения. В 2 ч. Ч. 1. Основы строительства/ Н.В. Свиридова, Г.В. Смольников; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск: КГТЭИ, 2005. – 88 с.

3. Основы строительного дела: указания и варианты контр. заданий для студентов специальности 260501.65 «Технология продуктов обществ. питания» всех форм обучения/ Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т; сост. А.В. Пыжикова. – Красноярск: КГТЭИ, 2007. – 42

4. Оформление курсовых и дипломных проектов: метод. указания для студентов спец. 271200 «Технология продуктов общественного питания» всех форм обучения/ Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т; сост. Е.О.Никулина. – Красноярск, 2004. – 15 с.

5. Типы предприятий общественного питания: учеб.-метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта/ Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т; сост. Г.В. Иванова, Е.О. Никулина. – Красноярск: Изд-во Краснояр. ун-та, 2000. – 30 с.

6. Смольников Г.В. Инженерное оборудование зданий: методич. указания для студ. спец. 271200 всех форм обучения/ Г.В. Смольников. Н.И. Зырянов, А.В. Пыжикова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск: КГТЭИ, 2012. – 39 с.