

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

ИНТЕРЬЕР ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические указания
к практическим занятиям для студентов,
обучающихся по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
очной и заочной форм обучения

Севастополь
СевГУ
2021

УДК 72.012.8:640.43/.44(076)
ББК 85.128я73
И73

Р е ц е н з е н т :

М. А. Бояркина – канд. техн. наук, доцент кафедры
«Пищевые технологии и оборудование»
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

Составитель: О.В. Нестеренко

И73 Интерьер предприятий общественного питания : методические указания к практическим занятиям для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / Севастопольский государственный университет, Политехнический институт, кафедра «Пищевые технологии и оборудование» ; сост. О. В. Нестеренко. – Севастополь : СевГУ, 2021. – 31 с. – Текст : электронный.

В методических указаниях к практическим занятиям по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания» приведены задания и методические указания по выполнению практических работ, представлены вопросы для закрепления материала и контроля знаний. Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения.

УДК 72.012.8:640.43/.44(076)
ББК 85.128я73

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» СевГУ, протокол № 8 от 26 марта 2021 г.

© Нестеренко О.В., сост., 2021
© ФГАОУВО «Севастопольский
государственный университет», 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Практическая работа № 1. Стиль в интерьере	5
Практическая работа № 2. Свет в интерьере	13
Практическая работа № 3. Мебель в интерьере	22
Практическая работа № 4. Требования к оформлению фасада и интерьеру помещений входной группы заведения общественного питания	26
Практическая работа № 5. Требования к оформлению обеденных залов предприятий питания в зависимости от типа предприятия	27
Глоссарий	29
Список рекомендуемой литературы	31

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания к практическим занятиям предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения.

Цель практических работ – выработка представлений об основных стилях, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания; изучение основных понятий, терминов и определений в области дизайна общественного питания; изучение специфики предметно-пространственной организации интерьера; изучение особенностей внутренней отделки и цветового решения помещений.

Студент на занятии получает задание – по тематике. В конце практической работы обсуждаются результаты и контрольные вопросы по изучаемой теме. По индивидуальным темам преподавателя учащиеся делают доклады.

По итогам работы преподаватель оценивает работу каждого студента, при этом учитывается теоретическая подготовленность студента, самостоятельность в работе. При условии защиты, практическая работа считается зачтенной.

Практическая работа № 1

СТИЛЬ В ИНТЕРЬЕРЕ (2 часа)

Цель - изучить в объеме программы стили в интерьере предприятий общественного питания.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Ознакомиться с материалом практической работы.
2. Выполнить задание практической работы.
3. Оформить записи в тетрадях в виде отчета.
4. Ответить на контрольные вопросы.

Задание – используя лекционный материал и материал практического занятия *определить стиль предприятий общественного питания*, представленных ниже (рис. 1 - 10).

Интерьер предприятия общественного питания – это своего рода ансамбль, в котором отдельные элементы взаимосвязаны замыслом архитектора. Единство стиля в интерьере достигается соотношением объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов. С решением интерьеров должно быть органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования на предприятии, стиль мебели, посуды.

Одним из важных приемов в решении современного интерьера предприятий общественного питания является деление пространства зала на зоны, секторы. Для этого применяют раздвижные стены, невысокие перегородки, цветочницы.

При оформлении помещений ресторана учитываются его наименование, национальная кухня, особенности обслуживания и другие факторы. В конструкции залов используют декоративные подвесные потолки и стены из звукопоглощающих материалов, способствующих снижению шума в зале. Для покрытия полов на предприятиях общественного питания используют полимерные материалы, паркет, ковровый материал на синтетической основе. Функциональным элементом в интерьере предприятий является мебель, а также различные решетки, экраны, которые закрывают приборы отопления, вентиляции, производственные входы и др. В интерьере зала ресторана (бара, кафе) имеет значение танцевальная площадка, эстрада.

В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания.

Ампир (франц. *amprige* – империя) – стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающий развитие классицизма. Для него характерны парадное величие архитектуры и интерьеров, пилястры (плоский вертикальный выступ на поверхности стены), анфилады (помещения, соединенные дверями, расположен-

ными на одной оси) и залы, украшенные мрамором, бронзой, зеркалами, живописными панно, позолоченной лепкой и резьбой.

Мебель (красное дерево, карельская береза, ясень и др.) имеет правильные, симметричные формы, украшена резьбой. Строгость форм мебели подчеркивают резные пальметки (стилизированный веерообразный лист) и другие античные мотивы. Ножки и подлокотники кресел выполнены в виде фигур фантастических животных. В посуде, канделябрах из серебра имеют место спокойные прямые формы с гладкими поверхностями, контрастирующими с гравировкой. Различают два вида стиля ампира: европейский и русский.

Европейский – более пышный: много золота, лепнины, колонн, капителей (верхняя часть колонны украшается орнаментами), зеркал, роспись на стенах и потолке, тяжелые драпировки на окнах, мебель антикварная или современная под ампира.

Русский ампира – менее пышный, более спокойный, лиричный. Колонны не такие помпезные, более изящная лепнина на потолках, стенах, хрустальные люстры, драпировки приглушенных тонов. Много белого или теплого розового цвета. Большие окна и множество зеркал. В интерьере преобладает легкость, комфортность. В залах возможны камин, декорированные бронзовыми драконами по углам и лепными скульптурными группами. Узорчатый дубовый паркет застилается ковром, гармонирующим с обивкой стульев с высокими спинками, скатертями и салфетками нежных пастельных тонов. Празднично смотрятся белые накрахмаленные верхние скатерти. Посуда – современная, но по желанию потребителей может быть использована глиняная (под XIX в.).

Барокко – основное стилевое направление в декоративном искусстве Европы и Америки конца XVI – XVIII вв. Барокко связано с дворянско-церковной культурой зрелого абсолютизма. Ему свойственны контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии.

Классический стиль отличается строгостью: длинные драпированные скатерти, мягкая уютная мебель из ценных пород дерева. Он органично сочетается с элементами ампира: предметы из позолоченной бронзы, зеркала в рамах, вазы в виде греческих амфор. Все эти украшения смягчают строгость классического интерьера.

Рококо – стилевое направление в европейском искусстве первой половины XVIII в. Для этого периода характерны изысканность, театрализация, комфорт, уход в мир фантазии и мифических сюжетов. В зале, оформленном в классическом стиле с элементами рококо, можно использовать столы причудливой формы, посуду, декорированную под старинный севрский фарфор, скатерти и салфетки с вышивкой ришелье. Столешница украшается изящными букетами.

Готический стиль возник в первой половине XII в. во Франции и Англии и позже распространился по всей Европе. Этот стиль применим для концептуальных ресторанов, стилизованных под готическое подземелье, средневековый замок или собор. Для готического интерьера характерны строгая цветовая гамма, лаконичные формы мебели: прямоугольные столы, стулья с высокими спинка-

ми. Красоту убранства подчеркивают средневековые камины, посуда и столовые приборы из металла. Поверхность стола может быть мраморной или из другого натурального камня, в этом случае скатерти не нужны.

Модерн – стиль конца XVIII – начала XIX вв. Для него характерны новые технико-конструктивные решения: планировка, пастельные тона, сочетание зеленых и фиолетовых оттенков, лаконизм, абстрактные линии, включение нетрадиционного материала.

Стиль хай-тек (от англ. High technology – высокая технология). Элегантность этому молодежному стилю оформления залов придает использование современных материалов – пластика и металла. Выполненные из стеклопластика, меланина или ламинированные столешницы не требуют скатертей, поэтому этот стиль предполагает использование тканевых или бумажных салфеток, которые подбирают по цветовому решению интерьера. Завершает убранство стола посуда из высококачественного пластика, высокопрочного прозрачного или цветного стекла, сервировочные тарелки и столовые приборы из металла.

Стиль хай-тек требует правильного освещения, эффект подсветки может достигаться за счет размещения подсвечников со свечами на прозрачной поверхности двухуровневого стола.

Восточный стиль характеризуется четкостью линий, простотой исполнения, высокой одухотворенностью, а также чувством изящного, склонностью наслаждаться красотой. Чтобы придать кафе или ресторану восточный колорит, столы сервируют медной или серебряной посудой, которую традиционно использовали восточные народы на торжественных трапезах.

Кантри – современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения интерьера. Стиль кантри отличает грубоватая добротность натуральных материалов: глины, дерева, изделий из лозы. Внутренняя отделка стен твердыми породами дерева (дубом, буком), деревянные столы, стулья, перегородки отражают идею создания предприятий общественного питания в народных традициях.

Стиль кантри используют для оформления пивных баров, клубов, кабачков и загородных ресторанов. Для сервировки стола применяют посуду из толстого цветного стекла, керамики или фаянса.

Минимализм – современная интерпретация древневосточного стиля. Для него характерны: предельная лаконичность форм, полное отсутствие декора, орнаментов или детализировки фасадной отделки, ясность композиции, монохромность, подчеркивание естественности фактур, работа большими плоскостями, графичность. Облик жилища определяют большие светлые объемы, не загроможденные мебелью (ничего лишнего). В мебели минимализму свойственны самые современные материалы: сталь, матовое стекло, натуральное дерево, алюминиевые профили.

Техностиль, которому свойственна особая психология жизни. В дизайне интерьеров жилых помещений используется не часто, но зато очень популярен в диско-клубах, ресторанах и т.д. Техно сочетает в себе все возможности современных технологий и особую атмосферу светопредставления, иногда, даже

в ущерб функциональности. В отделке обязательно присутствует металл, стекло. Стиль, впитавший в себя всю яркость и экстремальный блеск шоу 80-х

Неорусский стиль в интерьере предусматривает воспроизведение русской старины. Например, залы ресторана могут быть представлены в виде церковной трапезной. Мебель – деревянные столы и стулья. Сводчатые потолки, арки, лестницы, роспись по сырой штукатурке, униформа персонала под крестьянский русский костюм.

Ниже приведены возможные стили предприятий общественного питания (см. рис. 1 - 10).



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6



Рис. 7



Рис. 8



Рис. 9



Рис. 10

Контрольные вопросы

1. Основные черты современных стилей, используемых при оформлении интерьера предприятий питания.
2. Стилъ хай-тек.
3. Стилъ кантри.
4. Стилъ неорусский
5. Стилъ этнический.
6. Экостилъ.
7. Стилъ фьюжн.

Практическая работа № 2

СВЕТ В ИНТЕРЬЕРЕ (2 часа)

Цель – изучить виды источников искусственного света, используемые на предприятиях общественного питания. Изучить требования к светильникам.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Ознакомиться с материалом практической работы.
2. Выполнить задание практической работы.
3. Оформить записи в тетрадях в виде отчета.
4. Ответить на контрольные вопросы.

Задание:

Используя лекционный материал и материал практического занятия изучить:

1. Виды источников искусственного света, используемые на предприятиях общественного питания.
2. Требования к светильникам.
3. Заполнить таблицу.

Искусственный источник света	Характеристика	Достоинства	Недостатки
1.....			
2.....			

Все источники света делятся на естественные и искусственные.

Естественные источники света представляют собой природные материальные объекты: Солнце, Полярные сияния, молнии и прочие.

Искусственные источники света – технические устройства различной конструкции и с различными способами преобразования энергии, основным назначением которых является получение светового излучения (как видимого, так

и с различной длиной волны, например, инфракрасного). В источниках света используется в основном электроэнергия, но также иногда применяется химическая энергия и другие способы генерации света (например, триболюминесценция, радиолюминесценция и др.).

Необходимо достичь правильного сочетания интерьера и освещения.

Искусственные источники света

Все современные лампы можно классифицировать по трем основным признакам:

- это тип цоколя;
- способ получения света;
- и напряжение, от которого они работают.

Самое главное – способ получения светового потока. Именно от него в полной мере зависит способность лампы потреблять определенное количество электрической энергии.

Лампы накаливания. Они излучают свет вследствие разогрева нити накаливания из тугоплавких металлов (например, вольфрам) до температуры в несколько тысяч градусов. Нить накаливания помещена в стеклянную колбу, из которой предварительно откачивают воздух и наполняют инертным газом (гелий, неон), предотвращающим перегорание нити (рис. 11). Бытовые лампы бывают мощностью 25 - 150 Ватт. Лампы мощностью до 60 Ватт с уменьшенным цоколем называются миньонами.

У светильника с лампой накаливания возможно всего две неисправности: 1. Перегорела лампа 2. Отсутствует контакт в электропроводке, в результате чего на цоколь не подается напряжение.

Достоинства: Просты по конструкции, надежны, не имеют дополнительных устройств при включении, практически не зависят от температуры окружающей среды, мгновенно зажигаются.

Недостатки: Имеют не очень большой срок службы, около 1000 часов.



Рис.11. Лампа накаливания

Промышленность выпускает различные типы ламп накаливания: **вакуумные, газонаполненные** (наполнитель смесь аргона и азота), **биспиральные, с криптоновым наполнением.**

Люминесцентные лампы. Внутренняя поверхность таких ламп покрыта специальным химическим составом, который называется люминофором. Сначала происходит электрический разряд в газе, как в обычных газоразрядных лампах. В разряде есть высокоэнергетичные фотоны ультрафиолетового диапазона, невидимые глазу. Эти фотоны возбуждают атомы и молекулы люминофора, которые излучают видимый на выходе свет.

Люминесцентные лампы (рис. 12) относятся к газоразрядным лампам низкого давления. Могут быть различной формы: прямые, трубчатые, фигурные и компактные (КЛЛ). Диаметр трубки не связан с мощностью лампы, которая может достигать до 200 Вт. Трубчатые лампы имеют двухштырьковые типы цоколей в зависимости от расстояния между штырьками: G-13 (расстояние – 13 мм) для ламп диаметром 40 мм и 26 мм и G-5 (расстояние – 5 мм) для ламп диаметром 16 мм.



Рис. 12. Люминесцентная лампа

Компактная люминесцентная лампа (КЛЛ) люминесцентная лампа, которая имеет изогнутую форму колбы, что позволяет разместить ее в светильнике небольших размеров. Такие лампы могут иметь встроенный электронный дроссель (ЭПРА), могут быть разной формы и разной длины. Применяются либо в специальных типах светильников либо для замены ламп накаливания в обычных типах светильников (лампы мощностью до 20Вт, которые вкручиваются в резьбовой патрон или через адаптер).

Люминесцентные лампы требуют работы специального устройства - пускорегулирующего аппарата (дросселя). Большинство зарубежных ламп могут работать как с обычными (с дросселем), так и с электронными пускорегулирующими аппаратами (ЭПРА). Но некоторые из них предназначены только для одного вида ПРА.

Светильники с ЭПРА имеют следующие преимущества: лампа не мерцает, лучше зажигается, не шумит (шум от дросселя), легче по весу, экономит электроэнергию (потери мощности в ЭПРА намного ниже, чем в ПРА).

Меняя виды люминофора, можно изменять цветовые характеристики ламп. Буквы, входящие в наименование люминесцентных ламп, означают:

Л - люминесцентная, Б - белая, ТБ - тепло-белая, Д - дневная, Ц - с улучшенной цветопередачей. Цифры 18, 20, 36, 40, 65, 80 обозначают номинальную мощность в ваттах. Например, ЛДЦ-18 - лампа люминесцентная, дневная, с улучшенной цветопередачей, мощностью 18 Вт.

Светильник с люминесцентными лампами работает следующим образом – трубчатая лампа заполнена аргоном и парами ртути. Стартер необходим для пуска лампы, нужно на короткое время прогреть электроды, ток, текущий через дроссель и стартер значительно увеличивается, нагревает биметаллическую пластину стартера, электроды лампы прогреваются, контакт стартера размыкается, ток в цепи уменьшается, на дросселе образуется кратковременное большое напряжение, его накопленной энергии хватает на то, чтобы пробить газ в колбе лампы. Далее ток идет через дроссель и лампу, при этом 110 Вольт падает на дросселе, а 110 Вольт на лампе. Пары ртути с помощью люминофора создают свечение, воспринимаемое глазом человека. Дроссель почти не потребляет энергию, энергию, которую он берет при намагничивании, он почти полностью возвращает при размагничивании, при этом бесполезно загружаются провода, чтобы разгрузить сеть используется конденсатор С. Обмен энергией происходит не между сетью и дросселем, а между дросселем и конденсатором. Наличие конденсатора понижает КПД лампы, без него КПД 50 - 60 %, с ним – 95 %. Конденсатор, который подключен параллельно стартеру, используется для защиты от радиопомех.

Неисправность люминесцентного светильника может заключаться в нарушении электрического контакта в схеме светильника или в выходе из строя одного из элементов светильника. Надежность контактов проверяется визуальным осмотром и проверкой тестером.

Работоспособность лампы или пускорегулирующей аппаратуры проверяется путем последовательной замены всех элементов на заведомо исправные.

Достоинства: По сравнению с лампами накаливания экономичнее и долговечнее, обладают хорошей светопередачей. Срок службы до 10000 часов у импортных ламп и до 5000 - 8000 часов у отечественных. Удобно использовать там, где лампа включена много часов.

Недостатки: При температуре ниже 5 градусов тяжело зажигаются и могут гореть более тускло.

Газоразрядные лампы. Этот вид источников создает видимое излучение за счет электрического разряда в смеси газов с добавлением паров некоторых металлов. Эти лампы чаще всего используются для освещения производственных помещений. Неоновую световую рекламу изготавливают по этой технологии.

Виды газоразрядных ламп.

Наибольшей эффективностью, на сегодняшний день, обладают **лампы разрядные в парах натрия**. Кроме этого вида разрядных ламп широко распространены **люминесцентные лампы** (разрядные лампы низкого давления), **металлогалогенные лампы**, **дуговые ртутные люминесцентные лампы**. Меньше распространены **лампы в парах ксенона**.

Газоразрядные лампы ДРЛ. Лампы ДРЛ - дуговые ртутные с люминофором это разрядные лампы высокого давления. Благодаря дополнительным электродам и резисторам, размещенным в колбе, лампа не нуждается в зажигающем устройстве, включается в сеть с индуктивным ПРА и зажигается непосредст-

венно от напряжения 220 Вольт, конденсатор необходим для уменьшения силы тока.

После включения лампы она зажигается, световой поток, создаваемый лампой, постепенно увеличивается, процесс разгорания длится 7 - 10 минут. При исчезновении напряжения лампа гаснет. Горячую лампу зажечь невозможно, необходимо ее полное остывание, после выключения ее можно повторно зажечь лишь через 10 - 15 минут. Бывают мощностью от 80 до 250 Ватт.

Ремонт светильников с лампами ДРЛ заключается в выявлении вышедшего из строя элемента и замене его на заведомо исправный.

Достоинства: значительно экономичнее ламп накаливания, нечувствительны к изменениям температуры, поэтому их удобно использовать при освещении на улице, срок службы до 15000 часов.

Недостатки: низкая цветопередача, пульсация светового потока, чувствительность к колебаниям напряжения в сети.

Галогеновые лампы. Это усовершенствованный вариант ламп накаливания. В них вместе с инертным газом добавляют галогеновый газ (бром или йод). Этот прием позволяет продлить срок эксплуатации лампы. Еще вместо обычного стекла для корпуса используют толстое кварцевое, которое выдерживает более высокие температуры, чем обычное стекло;

Галогенные лампы накаливания (рис. 13) относятся к классу тепловых источников света, световое излучение которых является следствием нагрева спирали лампы проходящим через него током. Наполнена газовой смесью, что придает свету яркость, насыщенность, и их можно применять в точечных источниках света. Лучше применять лампы известных фирм - галогенные лампы излучают ультрафиолетовые лучи, что вредно для глаз. В лампах известных фирм есть специальное, не пропускающее ультрафиолет покрытие.

При возникновении неисправности измерить напряжение на цоколе светильника, если напряжение в норме - заменить лампу. Если напряжения на цоколе светильника нет - неисправность в трансформаторе или в контактной части электротехнической арматуры.

Достоинства: Срок службы 1500 - 2000 часов, обладают стабильностью светового потока в течении всего срока службы, меньшие размеры колбы по сравнению с лампами накаливания. При одинаковой с лампой накаливания мощности световая отдача в 1,5 - 2 раза больше.

Недостатки: Нежелательны изменения напряжения сети, при снижении напряжения уменьшается температура спирали и снижается срок службы лампы.



Рис. 13. Галогеновая лампа

Энергосберегающие лампы (рис. 14) предназначены для эксплуатации в осветительных приборах жилых, офисных, коммерческих, административных и промышленных помещений, в декоративных осветительных установках. Их можно использовать в любом светильнике в качестве заменителя ламп накаливания. Энергосберегающие лампы представляют собой разновидность газоразрядных ламп низкого давления, а именно компактных люминесцентных ламп (КЛЛ).

Мощность энергосберегающих ламп примерно в пять раз меньше, чем у ламп накаливания. Поэтому рекомендуется выбирать мощность энергосберегающих ламп исходя из соотношения 1: 5 к лампам накаливания.

Основными параметрами таких ламп являются цветовая температура, размер цоколя и коэффициент цветопередачи. Цветовая температура определяет цвет свечения энергосберегающей лампы. Выражается по шкале Кельвина. Чем ниже температура, тем цвет свечения ближе к красному.

Энергосберегающие лампы имеют различные цвета свечения - белый теплый свет, холодный белый, дневной свет. Рекомендуется выбирать нужный цвет, исходя из интерьера помещения и особенностей зрения людей, которые там находятся. Холодный белый свет имеет обозначение 6400К. Такое освещение ярко-белое и лучше подходит для офисных помещений. Естественный белый свет имеет обозначение 4200К и близок к естественному освещению. Белый теплый свет - немного желтоватый и имеет обозначение 2700К. Он наиболее близок к лампе накаливания, лучше подходит для отдыха.

Если в энергосберегающей лампе появляются мерцания, то это говорит о неисправности устройства, лампа либо слабо вкручена, либо неисправна и подлежит замене.

Достоинства: Служат в 8 раз дольше, чем обычные лампы накаливания, на 80 % меньше потребляют электроэнергию, дают в 5 раз больше света при равном потреблении энергии, могут работать в постоянном режиме в местах, где требуется освещение на протяжении всех суток, менее чувствительны к тряске и вибрациям, слабо нагреваются, не гудят и не мерцают.

Недостатки: Медленно разогреваются (около двух минут), нельзя использовать в открытых уличных светильниках (не работают при температуре ниже 15 градусов С), нельзя использовать с регуляторами освещенности (диммерами) и датчиками движения.



Рис. 14. Энергосберегающая лампа

Светодиодные лампы (рис. 15) являются еще одним источником света нового поколения.

В качестве источника света в таких лампах служат светодиоды. Светодиод излучает свет при прохождении через него электрического тока.

Светодиодные лампы основного освещения состоят из: рассеивателя, светодиода или набора светодиодов, корпуса, радиатора охлаждения, блока питания, цоколя. Большое значение имеет радиатор охлаждения, так как светодиоды и блок питания греются. Если радиатор маленький или некачественно сделан, то такие лампы быстрее выходят из строя (обычно выходит из строя блок питания). Блок питания преобразует переменное напряжение 220В в постоянный ток для питания светодиодов.

Выпускаются под патроны GU5.3, GU10, E14, E27. Предлагаются лампы мягкого теплого света (2600 - 3500K), нейтрального белого (3700 - 4200K) и холодного белого (5500 - 6500K). Есть светодиодные лампы с управляемой яркостью (с помощью диммера для ламп накаливания), но они стоят дороже.

Достоинства: Экономичность (затраты на электроэнергию по сравнению с лампами накаливания меньше в 10 раз), большой срок службы (20000 часов и выше), при производстве используются безопасные компоненты (не содержат ртути), устойчивы к скачкам напряжения, не требуют разогрева (в отличие от энергосберегающих ламп).

Недостатки: Довольно высокая цена, светодиоды постепенно теряют яркость, не могут работать при температуре выше 100 °С (жарочные шкафы и т.д.).



Рис. 15. Светодиодная лампа

Лазеры. Этот источник света для видимого диапазона в последние годы становится массовым в связи с использованием малогабаритных полупроводниковых лазеров, которые позволили создать полезные, безопасные в обращении устройства.

В зависимости от дизайнерского решения для освещения предприятий общественного питания могут применяться светильники офисного типа – накладные, подвесные, встраиваемые, квадратные, прямоугольные, линейные.

Популярность в общественных зданиях также набирают растровые потолки типа «грильято», для них также существуют как универсальные, так и специализированные решения.

Обратить внимание стоит на светильники для торгового освещения. Многие представленные среди них модели могут объединяться в бесшовные линии и сетки.

Для кухонь, горячих цехов и других помещений с повышенными температурой и влажностью оправдано использование промышленных светодиодных

светильников с более высокой степенью защиты от внешних воздействий – например, IP54 или IP65.

Большую популярность – особенно в интерьерах в классическом стиле – приобрели филаментные лампы в открытых патронах. Внешним видом напоминая лампы накаливания, они основаны на технологии светодиодных нитей. Отсюда и длительный срок службы, и возможность изготовления сложных источников света сложных форм и т.п. Из недостатков можно отметить хрупкость стеклянной колбы и частое использование в таких изделиях низкокачественных преобразователей питания, делающих их чувствительными к перепадам напряжения.

Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, а также требованиям СанПин 2.3.6.1079-01. При этом максимально используется естественное освещение.

В цехе для приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, при привязке проекта предусматривается северо-западная ориентация, а также применение устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).

Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блескость. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе.

Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

Осветительные приборы содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Требования к светильникам

Светильники должны соответствовать требованиям норм пожарной безопасности НПБ 249-97 "Светильники. Требования пожарной безопасности. Методы испытаний".

Для электрического освещения следует, как правило, применять разрядные лампы низкого давления (например люминесцентные), лампы высокого давления (например металлогалогенные типа ДРИ, ДРИЗ, натриевые типа ДНаТ,

ксеноновые типов ДКсТ, ДКсТЛ, ртутно-вольфрамовые, ртутные типа ДРЛ). Допускается использование и ламп накаливания.

Напряжение у осветительных приборов должно быть не менее 90 % номинального.

Для аварийного освещения рекомендуется применять светильники с лампами накаливания или люминесцентными.

Разрядные лампы высокого давления допускается использовать при обеспечении их мгновенного зажигания и перезажигания.

Для питания осветительных приборов общего внутреннего и наружного освещения, как правило, должно применяться напряжение не выше 220 В переменного или постоянного тока. В помещениях без повышенной опасности напряжение 220 В может применяться для всех стационарно установленных осветительных приборов вне зависимости от высоты их установки.

Напряжение 380 В для питания осветительных приборов общего внутреннего и наружного освещения может использоваться при соблюдении следующих условий:

- ввод в осветительный прибор и независимый, не встроенный в прибор, пускорегулирующий аппарат выполняется проводами или кабелем с изоляцией на напряжение не менее 660 В.

- в помещениях с повышенной опасностью и особо опасных при высоте установки светильников общего освещения над полом или площадкой обслуживания менее 2,5 м применение светильников класса защиты 0 запрещается, необходимо применять светильники класса защиты 2 или 3. Допускается использование светильников класса защиты 1, в этом случае цепь должна быть защищена устройством защитного отключения (УЗО) с током срабатывания до 30 мА.

В установках освещения фонтанов и бассейнов номинальное напряжение питания погружаемых в воду осветительных приборов должно быть не более 12 В.

Для питания светильников местного стационарного освещения с лампами накаливания должны применяться напряжения: в помещениях без повышенной опасности - не выше 220 В и в помещениях с повышенной опасностью и особо опасных - не выше 50 В. В помещениях с повышенной опасностью и особо опасных допускается напряжение до 220 В для светильников, в этом случае должно быть предусмотрено или защитное отключение линии при токе утечки до 30 мА, или питание каждого светильника через разделяющий трансформатор (разделяющий трансформатор может иметь несколько электрически не связанных вторичных обмоток).

Для питания светильников местного освещения с люминесцентными лампами может применяться напряжение не выше 220 В. При этом в помещениях сырых, особо сырых, жарких применение люминесцентных ламп для местного освещения допускается только в арматуре специальной конструкции.

Лампы ДРЛ, ДРИ, ДРИЗ и ДНаТ могут применяться для местного освещения при напряжении не выше 220 В в арматуре, специально предназначенной для местного освещения.

Переносные светильники, предназначенные для подвешивания, настольные, напольные и т.п. приравниваются при выборе напряжения к стационарным светильникам местного стационарного освещения.

Питание светильников напряжением до 50 В должно производиться от разделяющих трансформаторов или автономных источников питания.

Контрольные вопросы

1. Виды источников искусственного света.
2. Требования к светильникам.

Практическая работа № 3

МЕБЕЛЬ В ИНТЕРЬЕРЕ (2 часа)

Цель – изучить приемы расстановки мебели в зале предприятия общественного питания; приемы расположения мест в зале предприятия общественного питания.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Ознакомиться с материалом практической работы.
2. Выполнить задание практической работы.
3. Оформить записи в тетрадях в виде отчета.
4. Ответить на контрольные вопросы.

Задание:

1. Используя лекционный материал и материал практического занятия изучить: приемы расстановки мебели в зале предприятия общественного питания и приемы расположения мест в зале предприятия общественного питания;

Для каждого из предприятий общественного питания, представленного ниже (рис. 18-20) *указать приемы расстановки мебели в зале и приемы расположения мест в зале предприятия общественного питания.*

2. *Нарисовать схему расстановки мебели для «Ресторан в бывшем самолетном ангаре».*

Расстановка мебели на предприятии общественного питания

Большое значение для зрительного восприятия интерьера имеет не только форма, но и расстановка мебели. Приемы расстановки мебели в столовых, ресторанах, кафе выбирают с учетом обеспечения оптимальных условий для обслуживающего персонала и посетителей.

В предприятиях общественного питания, работающих с обслуживанием официантами, применяют два основных приема расстановки мебели – геометрический и свободный.

При геометрической расстановке проходы между столами параллельны стенам. При этом возможны следующие варианты: выделение центральных зон с широким проходом, группировка столов с выделением осевых проходов, а также более равномерная планировка. Для геометрической расстановки характерно также четкое выделение сервировочных столов для обслуживания или сервантов, которые размещаются в зоне обеденных столов, в проходах или по периметру зала (рис. 16).

При свободной расстановке мебель не подчеркивает ограничивающего периметра стен, нет и планировочного выделения зон обслуживания. Сервировочные столы могут размещаться как островки в проходах, у колонн, с внутренней стороны зон обеденных столов, у входа в раздаточные (в небольших залах или при размещении группы обслуживания в центре зала),

Размеры и приемы расстановки мебели определяются общей планировочной схемой зала. Кроме отдельно стоящих столов со стульями могут использоваться различные варианты расстановки столов с диванами, скамьями, композиционные приемы объединения ограждающих стен-экранов с мебелью (рис. 17).

В залах большой вместимости целесообразно размещать столы отдельными группами. При этом без потери ощущения единства большого пространства зала, в отдельных зонах создается уютная обстановка.

Выбор размеров мебели и оборудования зависят от их формы и габаритов, типа предприятия, размеров зала, его конфигурации, основных потоков движения потребителей и транспортировки посуды. С этой целью в зале предусматривают проходы: главные шириной 1,2 - 1,5 м; дополнительные – 0,6 - 0,7 м; между оборудованием и стеной – 0,3 - 0,5 м; для распределения потока потребителей – 0,9 - 1,2 м.

Столы, расставленные прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, должны быть отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными - шириной 1,5 - 1,2 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход у нему посетителей и официантов при полной загруженности зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью.

Если в торговом зале используются столы разной формы, то прямоугольные лучше устанавливать у стен, а круглые и квадратные посередине. Столы прямоугольной формы рациональнее ставить рядами параллельно друг другу, квадратной формы – по диагонали или в шахматном порядке.

Диваны размещать у стен или в центре, образуя изолированные ложи.

При расстановке мебели следует помнить о создании максимальных удобств для посетителей и обслуживающего персонала, поэтому большое внимание уделяют ширине проходов. Главный проход в торговом зале должен быть 2 м, второстепенные, между группами столов 1 - 1,5 м. Столы, серванты, кресла должны отстоять от стен на расстоянии 10 - 20 см.

При расстановке кресел необходимо проследить за тем, чтобы сиденья их не находились под столом. Кресла ставят до спущенной скатерти. При исполь-

зовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками столов.

Серьезное внимание должно быть уделено подбору и расстановке подсобных и сервировочных столиков, шкафов и столиков официантов. Выбор их определяется стилевым соответствием с основной мебелью зала, а также методами и формами обслуживания потребителей.

Как правило, во многих ресторанах устанавливают холодильники (1 холодильник на 3-4 официанта).

Вблизи закрепленной за официантом группы столов должны размещаться подсобные столы-серванты для официантов.

Зрительное восприятие пространства во многом зависит от размещения, формы и цветового решения мебели. Мебель может подчеркивать свободное пространство зала или создавать атмосферу уюта, членить интерьер или, объединяя отдельные помещения, зрительно изменять пропорции зала. Неудачная, однообразная расстановка мебели снижает художественную выразительность интерьеров. Так, устройство центрального прохода подчеркивает протяженность помещения. В то же время смещение его относительно оси симметрии зрительно расширяет пространство зала, предоставляя большую свободу для композиции плана.

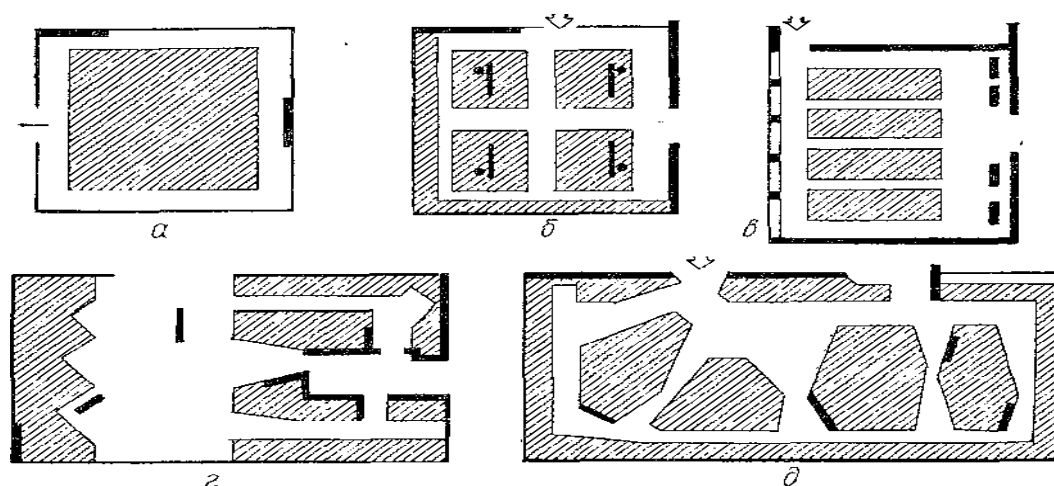


Рис. 16. Приемы расстановки мебели в залах:
а – геометрическая планировка (центричная схема);
б, в – с проходами по периметру; г, д – свободная планировка

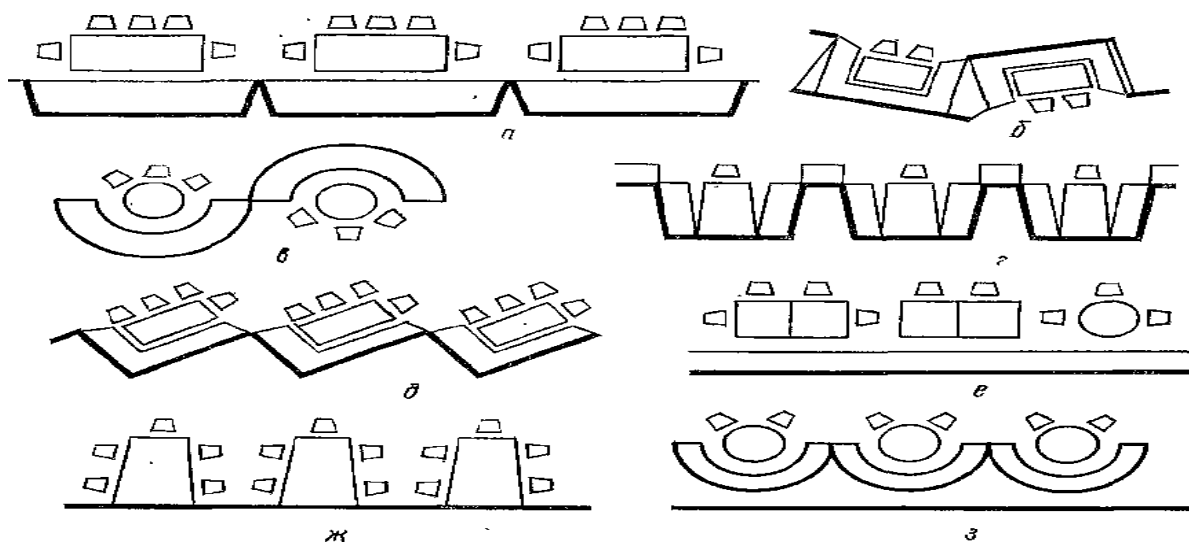


Рис. 17. Приемы расположения мест в залах: а – у стены, боксы полукруглые или полигональной формы; б – столы трапецевидные у стены; в – столы у стеновой скамьи-дивана (круглые, квадратные, прямоугольные с возможностью развития ряда); г – у стен зубчатой формы; д – в стеновых нишах; е – у-образная форма и зеркальное расположение мест; ж – полигональная форма посадочных мест в переставляемых нишах; з – у стены на софах



Рис. 18. Кафе из картона



Рис. 19. Ресторан Opasly Tom



Рис. 20. Ресторан со сферами

Контрольные вопросы

1. Роль мебели в интерьере предприятия общественного питания.
2. Требования к мебели.
3. Материалы для изготовления мебели.
4. Виды столов, правила выбора стола.
5. Виды стульев, требования к стульям.

Практическая работа № 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ФАСАДА И ИНТЕРЬЕРУ ПОМЕЩЕНИЙ ВХОДНОЙ ГРУППЫ ЗАВЕДЕНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (4 часа)

Цель – изучить требования к оформлению фасада и интерьеру помещений входной группы заведения общественного питания.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Ознакомиться с материалом практической работы.
2. Сделать доклад по предложенной теме преподавателя.
3. Ответить на контрольные вопросы.

Задание: *Сделать доклады на тему:* (указать требования к оформлению фасадов и интерьеру помещений входной группы заведения общественного питания, особенности).

1. Требования к оформлению фасада.
2. Требования к оформлению вестибюля.
3. Требования к оформлению гардероба
4. Требования к оформлению туалетных комнат.
5. Требования к оформлению аванзала.

Фасад – обязательный элемент входной группы – вывеска с названием. Кроме нее желательно присутствие декоративных элементов. Они должны знакомить человека с фирменным стилем заведения. Но «работают» в данном случае не только декорации, также важны и функциональные части: двери и окна; карнизы; навесы; лестницы и перила; элементы подсветки; клумбы и т. д.

Вестибюль – это помещение, куда, прежде всего, попадает посетитель. Архитектура, цветовое решение, элементы информации воздействуют на психику, эмоции гостя ресторана, его настроение. К вестибюлю примыкают гардероб и туалетные комнаты, поэтому в нем начинается обслуживание посетителей.

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, иногда в зале вестибюля.

Аванзал – помещение, где посетители, ожидая друг друга, могут отдохнуть. Он размещается перед торговым или банкетным залом.

Туалетные комнаты располагаются, как правило, рядом с гардеробом. К их санитарному состоянию предъявляют высокие требования: безупречная чистота, хорошая вентиляция, яркое освещение.

Контрольные вопросы

1. Требования к фасаду предприятия общественного питания.
2. Интерьер помещений входной группы предприятия общественного питания.

Практическая работа № 5

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОБЕДЕННЫХ ЗАЛОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ (7 часов)

Цель – изучить требования к оформлению обеденных залов предприятий питания в зависимости от типа предприятия.

В ходе выполнения работы студенту необходимо:

1. Ознакомиться с материалом практической работы.
2. Сделать доклад по предложенной теме преподавателя.
3. Ответить на контрольные вопросы.

Задание: *Сделать доклад на тему, сопровождая презентацией:*

1. Требования к оформлению обеденных залов демократичного ресторана.
2. Требования к оформлению обеденных залов пивного ресторана.
3. Требования к оформлению обеденных залов ресторана с итальянской кухней.
4. Требования к оформлению обеденных залов интерьера ресторана с японской кухней.

5. Требования к оформлению обеденных залов интерьера коктейль-бара.
6. Требования к оформлению обеденных залов интерьера детского кафе.
7. Требования к оформлению обеденных залов интерьера вегетарианского кафе.
8. Требования к оформлению обеденных залов интерьера пиццерии.
9. Требования к оформлению обеденных залов интерьера ресторана быстрого питания.
10. Требования к оформлению обеденных залов интерьера ресторана с русской кухней.
11. Требования к оформлению обеденных залов интерьера кафе-кондитерской.
12. Требования к оформлению обеденных залов интерьера спорт-бара.
13. Требования к оформлению обеденных залов интерьера винного бара.
14. Требования к оформлению обеденных залов интерьера ресторана первого класса.
15. Требования к оформлению обеденных залов интерьера тематического ресторана.
16. Требования к оформлению обеденных залов интерьера кафе молодежного.
17. Требования к оформлению обеденных залов интерьера рыбного ресторана.
18. Требования к оформлению обеденных залов интерьера диско-бара.
19. Требования к оформлению обеденных залов интерьера ресторана с азиатской кухней.
20. Требования к оформлению обеденных залов интерьера суши-бара.

Контрольные вопросы

1. Требования к объёмно-планировочным решениям обеденных залов.
2. Интерьеры динамической группы.
3. Интерьеры статической группы.
4. Особенности оформления обеденных залов предприятий питания в зависимости от типа предприятия.

ГЛОССАРИЙ

Алмазная грань. Элементы декора, имеющие форму кусочков драгоценных камней.

Амфора. Древнегреческая ваза с узким горлом.

Антропометрия. Один из разделов антропологии, изучающий размерные характеристики строения, основных движений и поз человеческого тела. Антропометрия устанавливает усредненные величины для людей разного пола, возраста, этнической принадлежности и географического региона. Данные антропометрии используются при проектировании, чтобы обеспечить соразмерность объектов человеку, а в результате – удобство пользования и комфорт.

Барельеф. Контурное изображение на плоскости.

Бордюр. Декоративное обрамление, контур.

Визави. Французский диванчик, сконструированный так, что собеседники сидят лицом друг к другу.

Вимперг. Высокий остроконечный декоративный фронто́н, завершающий порталы и оконные проемы готических зданий. Поле вимперга украшалось ажурной или рельефной резьбой; по краям вимперг обрамлялся каменными пластическими деталями и увенчивался крестоцветом (флероном).

Витраж. Вставленная в оконный или дверной проем, либо в самостоятельную раму декоративная композиция, или орнамент из цветного стекла или другого материала, пропускающего свет. В современной архитектуре – обширное остекление фасада крупноразмерными стеклами, закрепленными в металлических рамах. Цветные витражи в окнах создают игру окрашенного света в интерьере. Иногда витражом называют широкие остекленные световые проемы.

Гамма. Ряд гармонически взаимосвязанных оттенков цвета, используемых при создании художественных произведений.

Глазурь. Стекловидное покрытие керамики.

Горельеф. Высокий рельеф.

Гранит. Одна из очень плотных, твёрдых и прочных горных пород. Гранит используется на стройке в качестве лучшего облицовочного и отделочного материала.

Декор. Система украшения сооружения (фасада, интерьера) или изделия.

Дизайн. Творческая деятельность, цель которой – определение формальных качеств предметов.

Диссимметрия. Понятие, характеризующее в целом симметричность объекта, имеющего незначительные отклонения от симметрии в деталях. Ввод диссимметрии в симметричную композицию значительно смягчает ее жесткость.

Драпировка. Собранная в декоративные складки материя.

Жирандоль. Канделябр или настенный светильник.

Закомара. Полукруглое или килевидное завершение участка стены, закрывающее прилегающий к ней внутренний цилиндрический (коробовый, крестовый) свод.

Зонирование. Разбивка интерьера на такие участки, где каждому занятию находится свое удобное место. При этом границы зон заметны, но не навязчивы.

Каннелюры. Вертикальные (на стволе колонны или пилястры) и горизонтальные (на базе колонны ионического ордера) желобки различной формы. Делаются либо вплотную одна к другой (дорический ордер), либо с небольшими промежутками (ионический ордер).

Консоль. Выступ в стене или заделанная одним концом в стену балка, поддерживающая карниз, балкон, фигуру, вазу и т.д.

Ламбрекен. Украшающая верхнюю часть оконного или дверного проема поперечная драпировка из плотной тяжелой ткани с воланами, складками, кистями.

Медальон. Изобразительная или орнаментальная композиция (лепной или резной рельеф, роспись, мозаика) в овальном или круглом обрамлении.

Накат. Декоративное обрамление – деревянная (пластиковая) профилированная рамка, обрамляющая дверной или оконный проемы.

Неф. Вытянутое помещение, часть интерьера (обычно в зданиях типа базилики), ограниченное с одной или с обеих продольных сторон рядом колонн или столбов.

Ортогональ. В архитектурном проектировании – система изображений плана или фасада, выполненная в прямых линиях, без учета перспективных сокращений.

Оттоманка. Широкий мягкий диван с подушками, не имеющий спинки

Пропорция. Соотношение величин элементов художественной композиции.

Раппорт. Повторяющееся изображение основного элемента рисунка, например, на обоях или ковре.

Софа. Лежанка турецкого происхождения, с валиками по бокам и подушками.

Терракота. Разновидность керамика из обожженной глины без глазури.

Ширма. Складная комнатная мобильная перегородка, состоящая из нескольких полотен на петлях.

Эклетика. Отсутствие принципиального единства при соединении разнородных взглядов, стилей, теорий, идей. По сути эклектика – смешение стилей.

Эргономика. Наука, изучающая различные предметы, находящиеся в непосредственном контакте с человеком в процессе его жизнедеятельности. Цель эргономики – разработка формы предметов и предусмотреть систему взаимодействия с ними, которые были бы максимально удобными для человека при их использовании.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная:

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Быстров. – М. : ИНФРА-М, 2017. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>.
2. Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/899751>.
3. Зайко, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>.

Дополнительная:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>.
2. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/624329>.
3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6 - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430602>.

ИНТЕРЬЕР ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методические указания
к практическим занятиям*

Составитель: **Нестеренко** Ольга Викторовна

В авторской редакции

Изд. № 112/2021. Объем 2 п.л.
РИИЦМ ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»