

Obsah

15 ...	<i>Z lektorského posudku</i>
16 ...	<i>Kuchyně, obsluha a prostředí / Kitchen, service, atmosphere</i>

A

GASTRONOMIE

20 ...	A_1	<u>Vývoj přípravy pokrmů a nápojů</u>
27 ...	A_2	<u>Společné stravování</u>
27 ...	A_2_1	Starověk
30 ...	A_2_2	Středověk
33 ...	A_2_3	Novověk
33 ...	A_2_3_1	Vývoj kavárny a čajovny
34 ...	A_2_3_2	Vývoj restaurace
36 ...	A_2_4	Varieté, mezi barem a divadlem
37 ...	A_2_5	Československo v 2. pol. 20. století
39 ...	A_2_6	Statistické zařazení stravovacích zařízení
41 ...	A_2_6_1	Restaurace, stánky a mobilní zařízení
42 ...	A_2_6_2	Cateringové a ostatní stravovací služby
43 ...	A_2_6_3	Pohostinství
45 ...	A_2_6_4	Velikost zařízení podle typu
46 ...	A_2_7	Klasifikace dle úrovně služeb
49 ...	A_3	<u>Současné stolování</u>
49 ...	A_3_1	Vývoj stolování
52 ...	A_3_1_1	Držení jídelních příborů
55 ...	A_3_2	Pohodlí u stolu
56 ...	A_3_3	Prostírání a založení stolu
57 ...	A_3_4	Obsluha u stolu
62 ...	A_3_4_1	Příprava, dokončování a úprava jídla před hosty

65 ...	A_3_5	Stůl šéfkuchaře
66 ...	A_3_6	Recepce a rauty
67 ...	A_3_7	Samoobslužné restaurace a fastfoody
69 ...	A_4	<u>Prostředí části pro hosty</u>
71 ...	A_5	<u>Uspořádání restaurace</u>
73 ...	A_6	<u>Kuchyně</u>
74 ...	A_6_1	Vývoj tepelné přípravy pokrmů
76 ...	A_6_2	Československo v 2. pol. 20. století
77 ...	A_6_3	Současné kuchyně
79 ...	A_6_3_1	Kuchyně v památkových objektech
80 ...	A_6_3_2	Rekonstrukce stávajících kuchyní
82 ...	A_6_4	Postupy v kuchyni
82 ...	A_6_4_1	Postup přípravy pokrmu
84 ...	A_6_4_2	Postup při výdeji pokrmů a nápojů
84 ...	A_6_4_3	Nakládání s odpady
85 ...	A_6_5	Legislativní rámec návrhu z hlediska hygieny
86 ...	A_6_5_1	Zásady HACCP
87 ...	A_6_5_2	Zajištění bezpodmínečně nutných požadavků bezpečnosti potravin
88 ...	A_7	<u>Gastronomie a osídlení</u>
90 ...	A_8	<u>Tendence</u>

B PŘÍKLADY

94 ...	B_1	<u>Z historie</u>
96 ...	B_1_1	Areni – 1, vinařství
98 ...	B_1_2	Hierakopolis, pivovar
100 ...	B_1_3	Triklinium v Domě Tragického básníka
102 ...	B_1_4	Taverna v Lattaře
104 ...	B_1_5	Thermopolium di Vetutius Placidus
106 ...	B_1_6	Ideální plán kláštera pro St. Gallen
108 ...	B_1_7	Táferna, Žďár nad Sázavou
110 ...	B_1_8	Zemanova kavárna
112 ...	B_1_9	Restaurace EXPO 58

114 ...	B_2	<u>Restaurace tradiční a historizující</u>
116 ...	B_2_1	U Sapíků, Klokočná
117 ...	B_2_2	Babiččina zahrada, Průhonice
118 ...	B_2_3	Boučkův statek, Malá Skála
119 ...	B_2_4	Kavárna Slavia, Praha
120 ...	B_2_5	Grand Orient Café, Praha
121 ...	B_2_6	Hotel Alcron, Praha
122 ...	B_2_7	Středověká krčma, Dětenice
123 ...	B_2_8	Aquarius, Praha
124 ...	B_2_9	Obecní dům, Praha
126 ...	B_3	<u>Vazba na gastronomické činnosti</u>
128 ...	B_3_1	Stará myslivna, Konopiště
129 ...	B_3_2	Koliba sv. Kryštofa, B. Bystrica
130 ...	B_3_3	Yeku BBQ, Praha
131 ...	B_3_4	Katr restaurant, Praha
133 ...	B_3_5	Pizzerie Grosseto, Průhonice
133 ...	B_3_6	La Degustation Bohême, Praha
134 ...	B_3_7	Austria, Praha
136 ...	B_3_8	Hostivařský pivovar, Praha
138 ...	B_3_9	Pivovar Golem, Košice
140 ...	B_3_10	Vinný sklep, Konice
142 ...	B_3_11	Friðheimar, Reykholt, Island
143 ...	B_3_12	Sjárvarbarinn, Reykjavík, Island
144 ...	B_4	<u>Vazba na jiné činnosti</u>
146 ...	B_4_1	Skicentrum, Harrachov
148 ...	B_4_2	Sport restaurace, Vlašim
150 ...	B_4_3	Jureček, Říčany
151 ...	B_4_4	Café Čítárna, knihovna Třinec
152 ...	B_4_5	Kavárna Museo Enzo Ferrari, Modena
154 ...	B_4_6	Divadlo, galerie, kavárna Na Prádle
156 ...	B_4_7	Výstupní stanice lanovky s restaurací, Pustevny
158 ...	B_4_8	Restaurace u lanovky, Oberholz
160 ...	B_4_9	Café tramvaj 11
162 ...	B_5	<u>Geografická, krajinná a přírodní inspirace</u>
164 ...	B_5_1	Buddha Bar, Praha
166 ...	B_5_2	Cantina, Praha
167 ...	B_5_3	Indian Jewel, Praha
168 ...	B_5_4	Farma hotel, Pelhřimov

169 ...	B_5_5	Terasa U Zlaté studně, Praha
170 ...	B_5_6	OB LA CA Restaurant, Bar, Café, Praha
171 ...	B_5_7	Grotta Palazzese
172 ...	B_5_8	Yellow Treehouse, Auckland, Nový Zéland
173 ...	B_5_9	Ithaa, Maledivy
174 ...	B_6	<u>Netradiční inspirace</u>
176 ...	B_6_1	Bed Lounge, Praha
177 ...	B_6_2	Waterfall Restaurant, Villa Escudero, Filipíny
169 ...	B_6_3	Bar Aqua Moravia, Pasohlávky
169 ...	B_6_4	Ledový hotel, Kemi, Finsko
180 ...	B_6_5	SAGAYA Ginza, Japonsko
181 ...	B_6_6	Výtopna, Praha
182 ...	B_6_7	Dinner in the sky

C

PODROBNÉ PARAMETRY

187 ...	c_1	<u>Ergonomie obsluhy a sezení</u>
187 ...	c_1_1	Obsluha
188 ...	c_1_2	Sezení u stolu
190 ...	c_1_2_1	Šířka místa u stolu
191 ...	c_1_3	Odstupy stolů pro pohyb hostů
191 ...	c_1_3_1	Odstupy stolu od stěny
195 ...	c_1_3_2	Odstupy mezi stoly a židlemi
199 ...	c_1_4	Průchody pro obsluhu
199 ...	c_1_4_1	U stěny
201 ...	c_1_4_2	Mezi stoly a židlemi
204 ...	c_1_5	Průchod v samoobsluze, ve fastfoodu
205 ...	c_1_5_1	U výdejního pultu
206 ...	c_1_5_2	Průchody pro samoobsluhu u stěny
210 ...	c_1_5_3	Průchody pro samoobsluhu mezi stoly a židlemi
214 ...	c_1_6	Výčep a bar
217 ...	c_1_7	Nabídkové stoly a raut
218 ...	c_1_8	Vystoupení, hudba a tanec

220 ...	c_1_9	Dětský či čtenářský koutek, kulečník
221 ...	c_2	<u>Založení stolu, tabule</u>
222 ...	c_2_1	Na oslavách
224 ...	c_2_2	V restauracích s výběrovou úrovní služeb
225 ...	c_2_3	V restauracích se zvýšenou úrovní služeb
227 ...	c_2_4	V restauracích s běžnou úrovní služeb
228 ...	c_2_5	Ve vinárnách, pivnicích a hostincích
229 ...	c_2_6	V kavárnách a cukrárnách
231 ...	c_2_7	V samoobslužných restauracích
232 ...	c_2_8	Ve fastfoodu
234 ...	c_2_9	V nemocnicích
235 ...	c_3	<u>Stolní inventář</u>
236 ...	c_3_1	Jídelní příbory hostů
240 ...	c_3_2	Překládací příbory a nástroje obsluhy
242 ...	c_3_3	Pro servírování pokrmů
244 ...	c_3_4	Nádoby pro nápoje
248 ...	c_3_5	Malý stolní inventář a textilie
249 ...	c_4	<u>Prostory hostů</u>
250 ...	c_4_1	Odkládání svrchních oděvů
252 ...	c_4_2	Uspořádání stolů v saloncích
252 ...	c_4_2_1	Uspořádání stolů při oslavách
254 ...	c_4_2_2	Uspořádání stolů pro jednání
256 ...	c_4_2_3	Uspořádání stolů pro pracovní stolování
258 ...	c_4_3	Potřeba plochy pro hosta v restauraci
258 ...	c_4_3_1	S výběrovou úrovní služeb
262 ...	c_4_3_2	Se zvýšenou úrovní služeb
266 ...	c_4_3_3	S běžnou úrovní služeb
270 ...	c_4_4	Vinárny a pivnice
274 ...	c_4_5	Samoobslužné jídelny
278 ...	c_4_6	Fastfoody
282 ...	c_4_7	Kavárny a cukrárny
286 ...	c_4_7_1	Prostory pro vystoupení a tanec
288 ...	c_4_8	Hygienické příslušenství hosta
291 ...	c_4_9	Prostory pro kouření
292 ...	c_5	<u>Odbytová část</u>
292 ...	c_5_1	Uspořádání odbytové části

292 ...	C_5_1_1	Běžné restaurace, pivnice a vinárny
294 ...	C_5_1_2	Běžná samoobslužná restaurace a fastfood
296 ...	C_5_1_3	Kavárny, cukrárny, mléčné bary
297 ...	C_5_1_4	Restaurace se zvýšenou úrovní služeb
301 ...	C_5_1_5	Restaurace ve velkém hotelu
303 ...	C_5_1_6	Výběrové restaurace
305 ...	C_5_2	Obsluha v odbytové části
305 ...	C_5_2_1	Pulty obsluhy
311 ...	C_5_2_2	Tepelná příprava pokrmu před hostem
317 ...	C_5_2_3	Nabídkové stoly a bufety
322 ...	C_5_2_4	Hygienické příslušenství pro obsahu
326 ...	C_6	<u>Výrobní část</u>
326 ...	C_6_1	Prostory pro obsluhu ve výrobní části
326 ...	C_6_1_1	Ofis – mezi kuchyní a jídelnou
328 ...	C_6_1_2	Přímý výdej okénky obsluze do jídelny
328 ...	C_6_1_3	Samoobslužná jídelna
328 ...	C_6_2	Umývání stolního nádobí
334 ...	C_6_3	Výdej pokrmů z kuchyně
334 ...	C_6_3_1	Výdej do přilehlých prostor s obsluhou – ofis
334 ...	C_6_3_2	Výdej do přilehlých prostor se samoobsluhou
337 ...	C_6_3_3	Výdej do přilehlých prostor ve fastfoodu
338 ...	C_6_3_4	Výdej jinde ve stejné budově
340 ...	C_6_3_5	Výdej jídel v jiné budově
342 ...	C_6_3_6	Výdej jídel v jiném čase než jejich zhotovení, odložený výdej
344 ...	C_6_4	Uspořádání výrobní části
346 ...	C_6_4_1	Kuchyně jednoduchá
348 ...	C_6_4_2	Kuchyně složitá
350 ...	C_6_5	Výrobní základ kuchyně
354 ...	C_6_5_1	Zařízení varny
360 ...	C_6_5_2	Čisté přípravný

360 ...	C_6_5_3	Hrubé přípravny
362 ...	C_6_5_4	Mytí provozního nádobí
364 ...	C_6_5_5	Skladování
367 ...	C_6_5_6	Příjem zboží
368 ...	C_6_5_7	Skladování odpadků
370 ...	C_6_6	Příslušenství pro zaměstnance kuchyně
374 ...	C_6_7	Hospodářství s nápoji
374 ...	C_6_7_1	Lahvové nealkoholické nápoje
374 ...	C_6_7_2	Výroba sycených soft drinků, postmix
375 ...	C_6_7_3	Lahvové alkoholické nápoje
376 ...	C_6_7_4	Sklepní hospodářství – víno
377 ...	C_6_7_5	Sklepní hospodářství – pivo
378 ...	C_6_8	Minipivovary
380 ...	C_6_9	Komunikace v základu kuchyně
382 ...	C_7	<u>Vzorové programy</u>
384 ...	C_7_1	Vzorové programy odbytové části
392 ...	C_7_2	Vzorový rozsah výrobní části
394 ...	C_7_3	Parametry ploch v předběžném návrhu
398 ...	C_7_4	Parametry ploch ve studii
405 ...	C_8	<u>Požadavky na vnitřní prostředí</u>
407 ...	C_8_1	Požadavky na osvětlení
408 ...	C_8_2	Požadavky na teplotu a větrání
408 ...	C_8_2_1	Prostory pro hosty
408 ...	C_8_2_2	Výrobní a skladové prostory
410 ...	C_8_2_3	Hygienické příslušenství
411 ...	C_9	<u>Vztah restaurace k dopravě</u>
411 ...	C_9_1	Potřeba parkování
413 ...	C_9_2	Motorest

D

REJSTŘÍKY

418 ...	Gastronomický slovníček
423 ...	Doporučená literatura
424 ...	Citovaná literatura
444 ...	Summary