

# ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Дисципліна за вибором для здобувачів

освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр»

спеціальності 181 «Харчові технології» (Виробництво харчової продукції)

**Викладач: Наталія ТКАЧ**

## МЕТА ДИСЦИПЛІНИ:

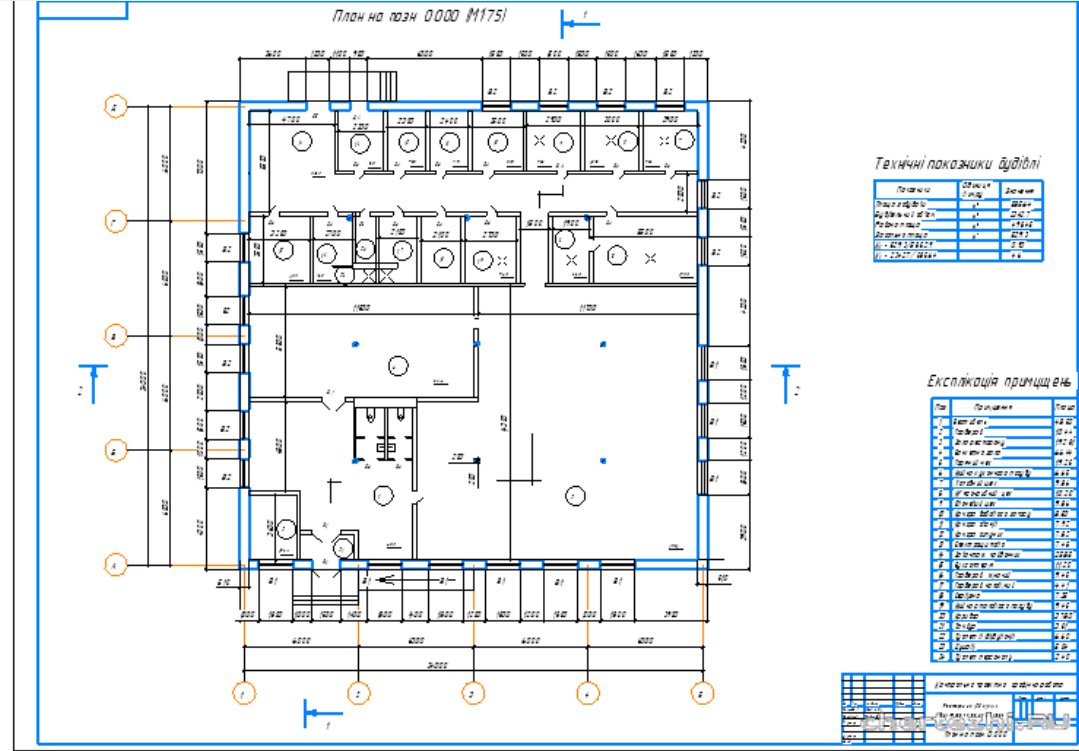
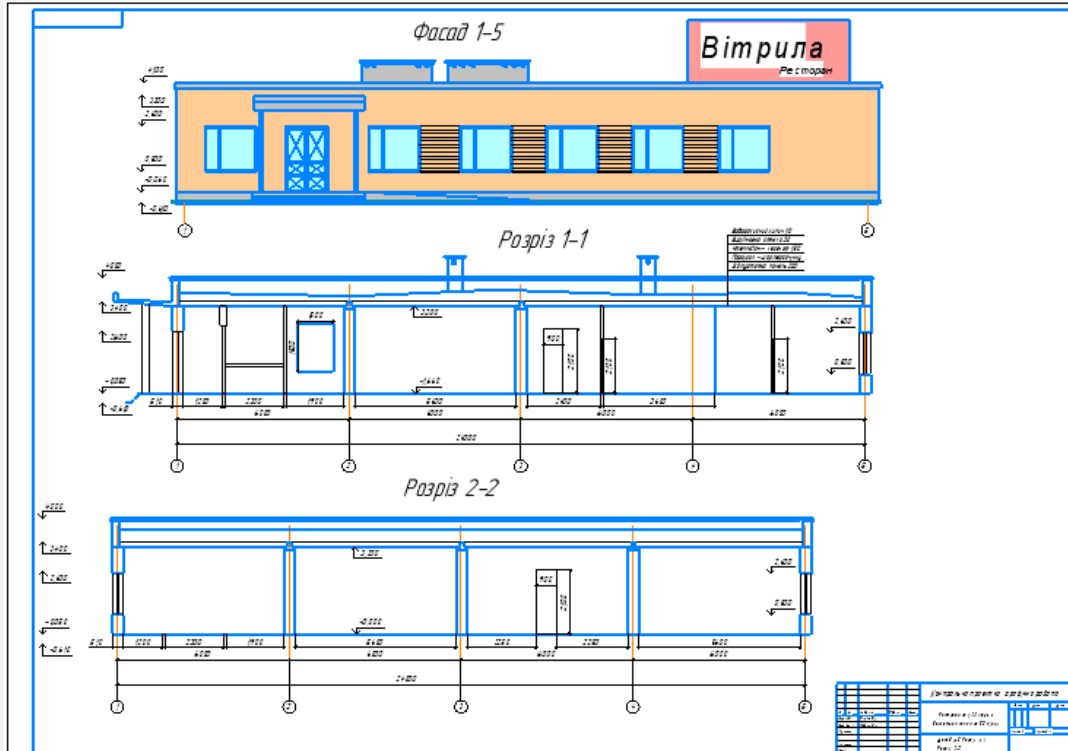
- ✓ ознайомити студентів з основами компонування технологічних ліній у закладах ресторанного господарства;
- ✓ навчити студентів працювати з проектно-технічною документацією, закріпити знання, отриманні з технології приготування їжі, ув'язати їх з проектуванням відповідних об'єктів ЗРГ на основі новітніх досягнень науки і техніки в галузі;
- ✓ надати студентам можливість набути необхідних навиків для самостійного вирішення технічних задач; працювати з літературними джерелами, нормативною документацією і застосувати отриману інформацію при виконанні курсових проєктів.

# ПЕРЕЛІК ТЕМ, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА ВИВЧЕННЯ

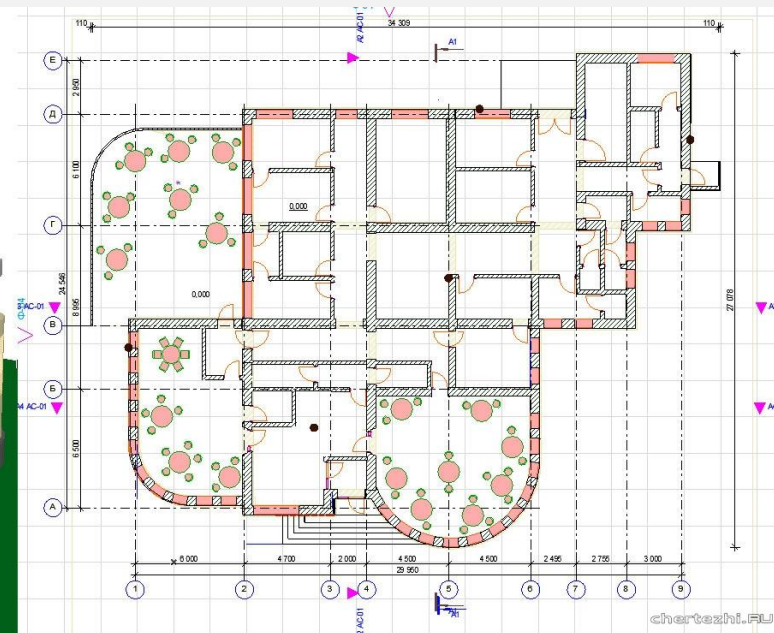
- Загальні поняття курсу. Основні напрями проєктування.
- Загальна характеристика та типи закладів ресторанного господарства.
- Основні поняття про етапи і стадії проєктування.
- Передпроектні роботи. Особливості та порядок проведення.
- Загальні положення проєктування технологічного процесу.
- Підбір устаткування. Загальні відомості та основні акценти.
- Розрахунок площ приміщень. Особливості та порядок проведення.
- Основи компоновання виробничих цехів ЗРГ та генерального плану.
- Основні правила графічного оформлення планів та розрізів цехів.
- Проєктування генерального плану ЗРГ.
- Типове проєктування, характеристика, переваги.
- Особливості курсового проєктування



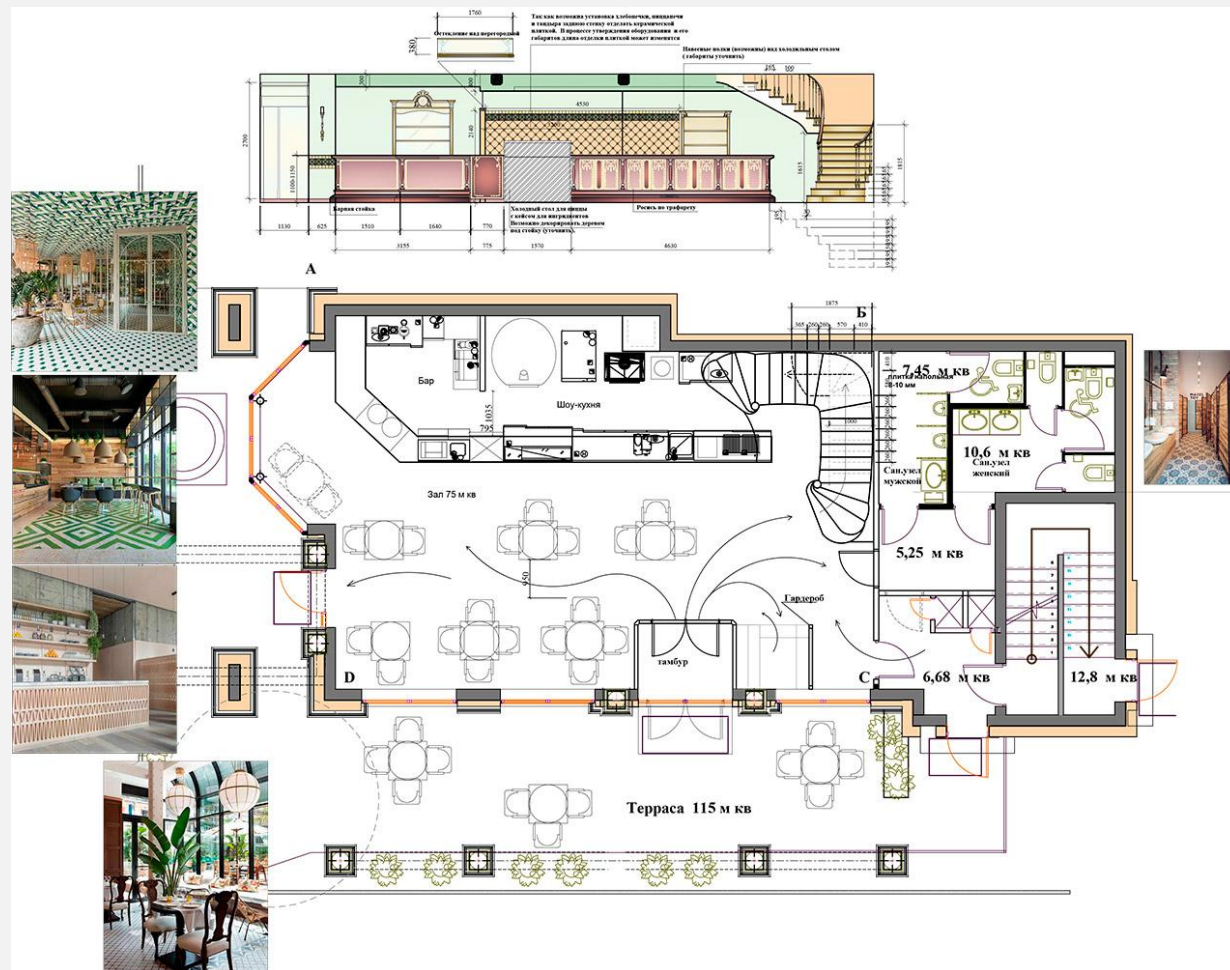
# РЕАЛІЗАЦІЯ ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ



# ОБ'ЄКТ ПРОЄКТУВАННЯ (РЕСТОРАН)



# ЦІКАВИЙ ПРОЦЕС ВИКОНАННЯ НЕ ЗАВЖДИ ЛЕГКОГО ЗАВДАННЯ





# БУДЬТЕ УСПІШНІ ТА РОБІТЬ ПРАВИЛЬНИЙ ВИБІР

Адже бути фахівцем – це володіти всебічними професійними якостями.  
Сучасний ринок праці надає перевагу цілеспрямованим та ерудованим спеціалістам, які здатні виконувати поставлені завдання швидко та якісно

