

ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітній компонент за вибором для здобувачів освіти
освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
спеціальності 181 Харчові технології (Виробництво харчової продукції)

Викладач: Наталія ТКАЧ

ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ:

КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ ЄКТС – 3;
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН – 90;
АУДИТОРНИХ – 40

СЕМЕСТР ВИВЧЕННЯ КУРСУ – V
ФОРМА КОНТРОЛЮ - ЗАЛІК



МЕТА ВИВЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ: АНАЛІЗ ТЕОРІЇ, ПРИНЦИПІВ, НАУКОВИХ НАПРЯМКІВ ПІЗНАННЯ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ШЛЯХОМ ПОБУДОВИ МОДЕЛЕЙ. МОДЕЛЮВАННЯ Є НЕВІД'ЄМНОЮ ЧАСТИНОЮ ПРАКТИЧНО ВСІХ СФЕР ЗНАНЬ, ТО НЕОБХІДНО ВИЗНАЧИТИ, ЩО ВОНО СОБОЮ ЯВЛЯЄ, ЩОБ ОБУМОВИТИ ЙОГО РЕАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ, МІСЦЕ І РОЛЬ В СИСТЕМІ ІНШИХ ЗАСОБІВ І МЕТОДІВ НАУКОВОГО ПІЗНАННЯ, І УНИКНУТИ НЕОБҐРУНТОВАНИХ СПОДІВАНЬ, ПОВ'ЯЗАНИХ АБО З ПЕРЕОЦІНКОЮ ЙОГО ПІЗНАВАЛЬНОГО ЗНАЧЕННЯ, АБО З НЕПРАВИЛЬНИМ РОЗУМІННЯМ ЙОГО СУТІ.

ПРЕДМЕТ ВИВЧЕННЯ Є ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС, ЯКИЙ З ТОЧКИ ЗОРУ МОДЕЛЮВАННЯ Є МОДЕЛЛЮ, А БІЛЬШ ТОЧНІШЕ - ОДНИМ З ЇЇ РІЗНОВИДІВ, ЯКА СКЛАДАЄТЬСЯ ТА АНАЛІЗУЄТЬСЯ ДЛЯ НАДАННЯ ЇЇ ОПТИМАЛЬНИХ ПОКАЗНИКІВ З НЕОБХІДНИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩОГО РЕЗУЛЬТАТУ І ПОДАЛЬШОГО ПРОЕКТУВАННЯ.

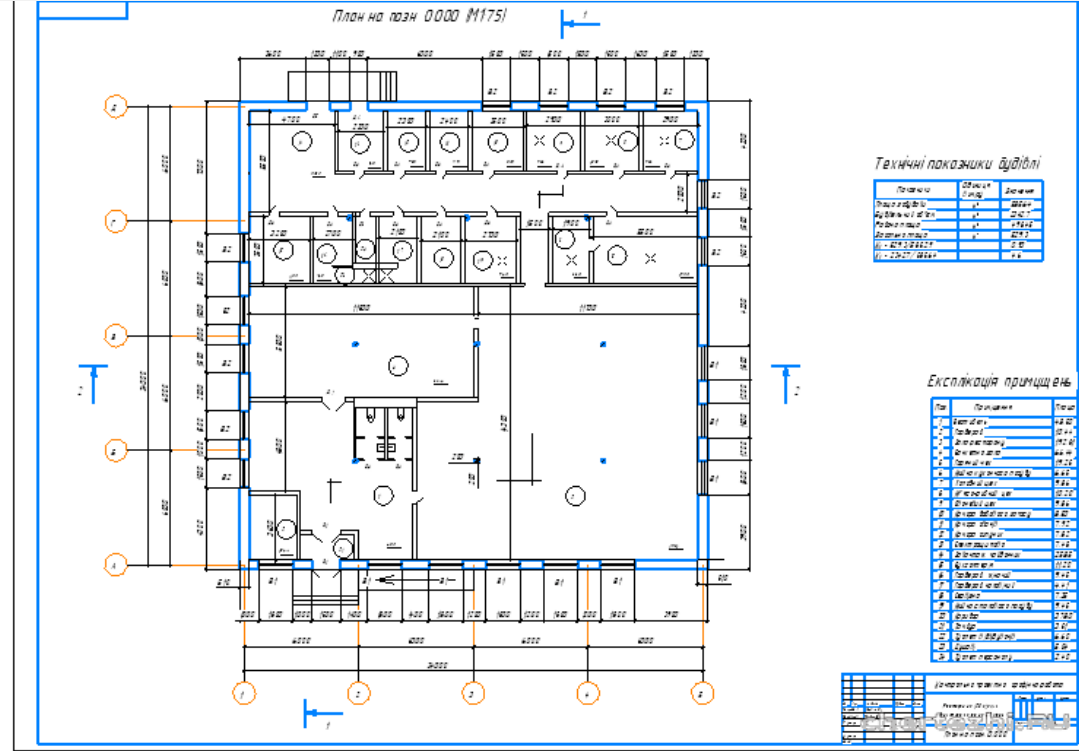
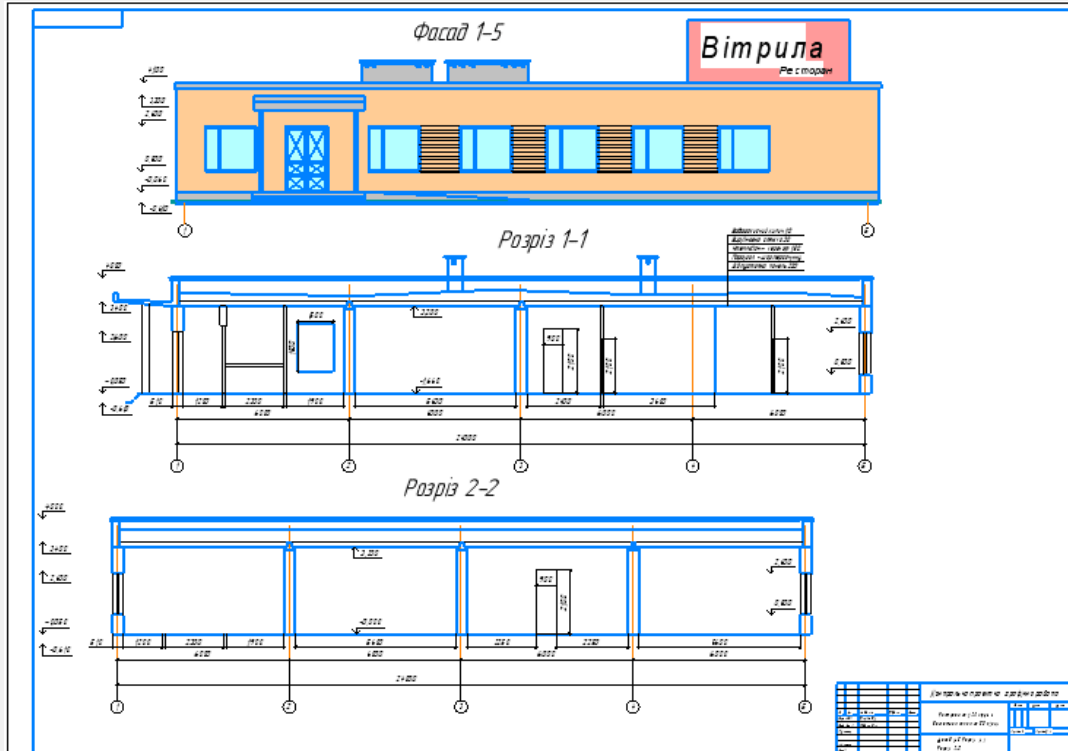
ЗАВДАННЯ КУРСУ: НАВЧИТИСЯ ПРОВОДИТИ МОДЕЛЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ. КОЖЕН З ВИЩЕ ЗАЗНАЧЕНИХ ПРОЦЕСІВ РОЗГЛЯДАЄТЬСЯ ЯК МОДЕЛЬ З УСІМА ПРИТАМАННИМИ ЇЇ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ, ВИЗНАЧАЄТЬСЯ ВІД ЯКИХ ФАКТОРІВ ВОНА ЗАЛЕЖИТЬ, ЯК РЕАГУЄ НА ЇХ ЗМІНУ

ПЕРЕЛІК ТЕМ, ЯКІ ВИНОСЯТЬСЯ НА ВИВЧЕННЯ

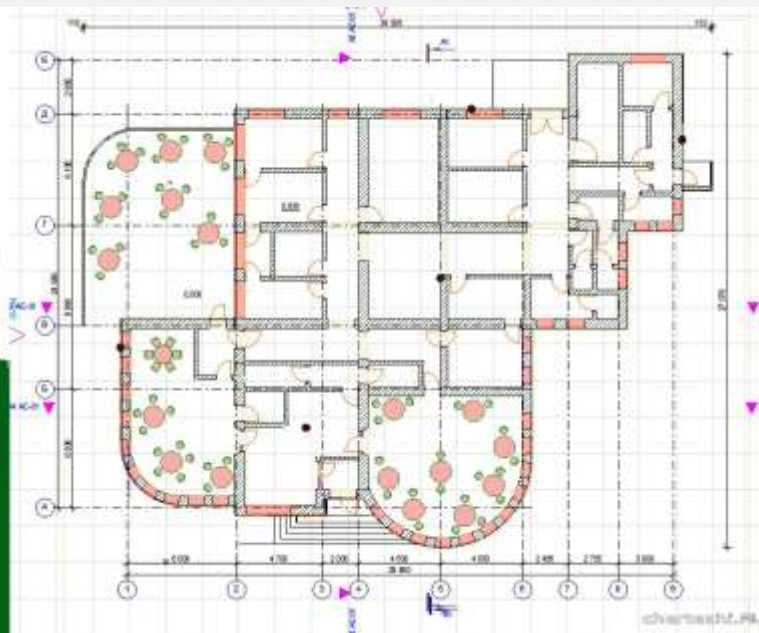
- Загальні поняття курсу. Основні напрями проєктування.
- Загальна характеристика та типи закладів ресторанного господарства.
- Основні поняття про етапи і стадії проєктування.
- Передпроектні роботи. Особливості та порядок проведення.
- Загальні положення проєктування технологічного процесу.
- Підбір 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



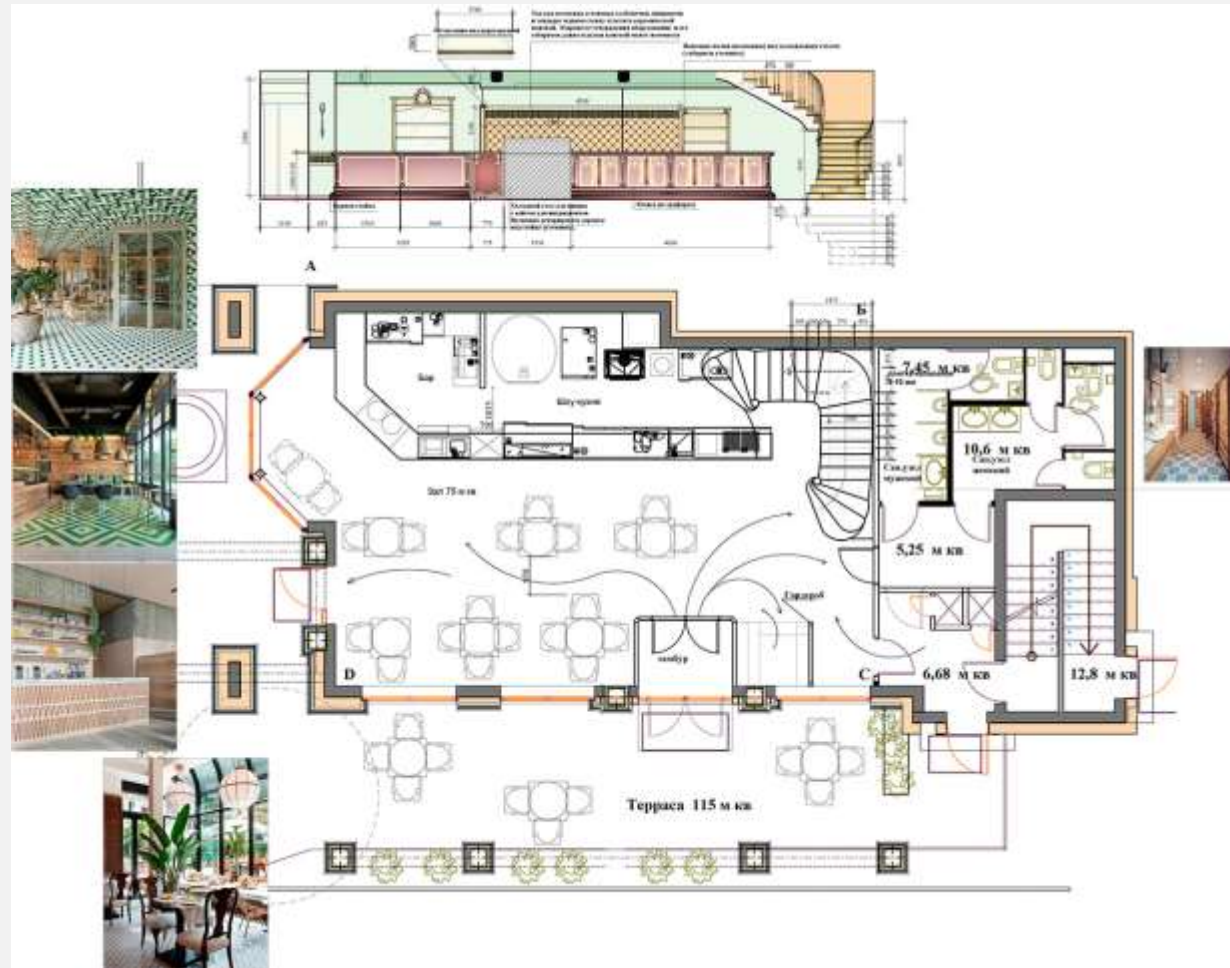
РЕАЛІЗАЦІЯ ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ



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

