

Анотація

Проектування підприємств ресторанного господарства
Лектор – Шильман Лев Залманович, Степанова Т.М.
Кількість годин – (загальна - 150, ЛК – 24, ПЗ – 36, СР – 90).
Кількість кредитів – 5
Модулів –
Змістових модулів: 2
Вид підсумкового контролю – екзамен.

Курс «Проектування підприємств» передбачає: навчання студентів методики проектування підприємств галузі; систематизацію отриманих теоретичних знань з дисципліни; розвиток умінь самостійного критичного опрацювання джерел наукової інформації; стимулювання студентів до самостійного наукового пошуку, розвиток уміння аналізувати передовий досвід та узагальнювати власні спостереження; набуття навичок практичної реалізації теоретичних знань

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування базових теоретичних знань та практичних навичок у галузі проектування підприємств ресторанного господарства.

Завдання: ознайомлення студентів з функціональною структурою підприємств ресторанного господарства як основою технологічного проектування;

- надання уявлення щодо основних нормативів розрахунку та принципів розміщення мережі підприємств ресторанного господарства;
- вироблення навичок технологічних розрахунків;
- формування навичок планування складських і виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- нормативи розрахунків та принципи розміщення мережі підприємств ресторанного господарства;
- технологічні розрахунки;

Вміти:

- визначати склад, характеризувати приміщення функціональних груп підприємств ресторанного господарства;
- використовувати нормативи розрахунків та принципи розміщення підприємств ресторанного господарства;
- здійснювати основні технологічні розрахунки.

Зміст курсу:

Основні напрямки проектування та реконструкції підприємств ресторанного господарства.
Обґрунтування проекту.
Розробка виробничої програми загальнодоступного підприємства ресторанного господарства
Розрахунок кількості сировини та напівфабрикатів
Методики підбору допоміжного обладнання складських приміщень.
Методики підбору механічного обладнання виробничих цехів
Методики підбору теплового і холодильного обладнання.
Методики розрахунку чисельності виробничих робітників.
Методики підбору допоміжного обладнання виробничих цехів
Методика розрахунку площі приміщень та вимоги до їх компонування

Літературні джерела

Базова

1. Никуленкова Т. Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: КолосС, 2007. – 247с

2. Дипломное проектирование предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха / под ред. Шильмана Л.З.; - Саратов. ГАУ им Вавилова, 2010. – 400с.
3. Нагинская В.С. Автоматизация архитектурно-строительного проектирования. – М.: Стройиздат. – 1986.–255 с.

Додаткова

1. Оборудование предприятий общественного питания / под ред. Г.В. Дейниченко. Справочник ч.1 – Харьков. – 2002. ДП ред. Мир техники и технологии.
2. Б. 2.2-9-99. Общественные здания и сооружения. Основные положения. Киев: 1999.
3. СНиП II-Л. 8-71 Предприятия общественного питания.

Інформаційні ресурси

<http://www.restorator.ua/>
<http://restorator.name/>
<http://restoratorchef.ru/>
<http://top-restorator.at.ua/>
<http://www.horeca.ru/>
<http://horeca-market.com.ua/>
<http://www.horeca-ukraine.com/>
<http://www.restaurant.com/>
<http://www.restoran.ua/>
<http://www.restaurantowner.com/>
<http://restaurantcommando.com/>
<http://bestrestaurantsmagazine.com/>