

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

### «Проектування підприємств галузі з основами CAD»

#### Ступінь «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
9	6,7

**1 Мета опанування дисципліни:** формування системи теоретичних знань і практичних навичок в галузі проектування закладів ресторанного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями.

**2 Завдання:** підготовка майбутніх фахівців професійно приймати участь у розробці проектів нових закладів ресторанного господарства, проводити експертизу та оцінку якості проектних рішень діючих закладів, розробляти сучасні заходи по їх удосконаленню, обґрунтовувати і приймати рішення щодо необхідності розробки і впровадження новацій у закладах ресторанного господарства.

#### **3 Перелік компетенцій, яких здобувач вищої освіти набуде після опанування дисципліни:**

##### **знання і розуміння:**

знання концептуальних основ проектування закладів ресторанного господарства;

розуміння відповідної нормативно-технічної документації;

знання методик організаційно-технологічних розрахунків закладів ресторанного господарства;

знання загальних принципів розробки об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства;

##### **застосування знань і розуміння:**

вміння проводити організаційно-технологічні розрахунки закладів ресторанного господарства, в т. ч. здійснювати раціональний підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

вміння працювати з технічною, економічною, технологічною та іншими видами документації;

вміння виконувати технологічні креслення закладів ресторанного господарства.

#### **4 Зміст дисципліни розкривається в темах:**

##### **Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства та просторове забезпечення виробничого процесу**

Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності.

Тема 2. Визначення концептуальних засад розробки організаційно-технологічної частини проекту.

Тема 3. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання.

Тема 4. Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів).

Тема 5. Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції.

##### **Змістовий модуль 2. Просторове забезпечення сервісного процесу та моделювання закладів ресторанного господарства у просторі**

Тема 6. Просторове рішення зони обслуговування споживачів.

Тема 7. Проектування приміщень матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Тема 8. Розробка архітектурно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства з використанням CAD-систем.

**5 Викладацький склад:**

Коренець Ю.М., старший викладач кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва;

Клевцов Є.Г., асистент кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.