

АНОТАЦІЯ ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Назва дисципліни	Основи проєктування закладів ресторанного господарства
Мета дисципліни	Курс спрямований на вивчення та формування теоретичних знань, практичних вмінь та навичок з основ організації проєктування закладів ресторанного господарства.
Завдання дисципліни	є вивчення основних принципів і стадій проєктування та здійснення планувальних рішень закладів ресторанного господарства.
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Загальні компетентності ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності. ЗК 10. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології. Спеціальні компетентності СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК 11. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції.

	Результати навчання РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН11.Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН14.Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН18. Уміти розробляти виробничу програму та організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно з нею.
Зміст дисципліни	Вступ Мета та завдання дисципліни. Значення курсу в процесі підготовки фахівців спеціальності Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції». Зв'язок з суміжними дисциплінами. Стан і перспективи розвитку ресторанного господарства і тенденції сервісної політики в сучасних умовах. 1. Основні принципи та стадії проєктування Поняття про проєкт. Мета та завдання проєктування. Основні напрями у проєктуванні закладів ресторанного господарства. Види проєктів та їх характеристика. Основні принципи проєктування: облік будівельних вимог, типізація та уніфікація проєктних рішень. Будівельні норми та правила проєктування закладів ресторанного господарства. Вихідні дані для проєктування. Зміст завдань з проєктування.

	Кошторис та техніко-економічне обґрунтування проектних рішень. Порядок узгодження та затвердження проектів. 2. Основи технологічних розрахунків Мета та завдання технологічних розрахунків. Основні вихідні дані для проведення технологічних розрахунків. Послідовність виконання технологічних розрахунків. Тема 3. Планувальні та архітектурно-будівельні рішення закладів ресторанного господарства Склад функціональних груп приміщень. Поняття про компонування (планувальні рішення) підприємств. Загальні принципи технологічних рішень. Облік вимог Будівельних Норм і Правил (БНіП) під час розробки планувальних рішень функціональних груп приміщень: складських, виробничих, приміщень для відвідувачів, службових, побутових та технічних приміщень; розташування обладнання у виробничих приміщеннях залежно від послідовності технологічного процесу та вимог охорони праці. Поняття про Єдину модульну систему (ЄМС) проектування та будівництва приміщень. Характеристика конструктивних елементів будівель. Плани загальнодоступних закладів ресторанного господарства. Розміщення закладів ресторанного господарства у будівлях готелів, установ, торгівельних центрів. Вимоги до вибору ділянки під будівництво закладів ресторанного господарства. Поняття про Генеральний план.
Підсумковий контроль	Залік