1. Послідовність виконання технологічних розрахунків закладів ресторанного господарства.
2. Методика розрахунку механічного обладнання при проектуванні закладів ресторанного господарства
3. Поняття про технологічне проектування.

### Визначення виробничої програми доготівельного підприємства харчування.

1. Методика підбору плит і жарильних шаф при проектуванні гарячих цехів.
2. Основні технічні напрямки в проектуванні закладів ресторанного господарства.
3. Розрахунок денної кількості сировини при проектуванні закладів харчування різних типів.
4. Методика підбору теплового обладнання при проектуванні підприємств харчування.
5. Призначення та складання графіків реалізації готової продукції.
6. Методика розрахунку площі складського приміщення за габаритами тари
7. Поняття мережі ресторанного господарства і розрахунок необхідної кількості місць в ній.
8. Система автоматизованого проектування.
9. Розрахунок і підбір теплового обладнання при проектуванні закладів харчування
10. Розрахунок і підбір механічного обладнання при проектуванні закладів харчування.
11. Об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства.
12. Раціональна організація технологічного процесу при проведенні проектних робіт
13. Основні принципи класифікації закладів ресторанного господарства.
14. Визначення виробничої програми заготівельного підприємства.

1. Техніко-економічне обґрунтування проекту

2. Розрахунок кількості сировини при проектуванні закладів харчування різних типів.

1. Послідовність технологічних розрахунків при проектуванні

Завдання на проектування

1. Склад приміщень закладів харчування і правила їх просторового розміщення.
2. Розрахунок і підбір допоміжного обладнання при проектуванні закладів харчування.
3. Склад проекту закладу ресторанного господарства

1. Розрахунок кількості місць в закладах ресторанного господарства, які обслуговують певні контингенти.
2. Особливості планувальних рішень підприємств харчування у багатоповерхових будівлях.
3. Склад креслень при розробці проекту
4. Показники, що визначають за допомогою технологічних розрахунків
5. Розробка загальної схеми функціонального зв‘язку між окремими групами приміщень на проектованому підприємстві.
6. Проектування приміщень для зберігання продуктів.
7. Проектування виробничих приміщень.
8. Проектування приміщень для споживачів та адміністративно-побутових приміщень.
9. Принципи об’ємно - планувальних рішень підприємств харчування: в окремо розташованих одно та багатоповерхових будівлях; в спорудах іншого призначення.
10. Визначення виробничої програми та режиму роботи кондитерського цеху.
11. Розробка технологічних ліній і схем технологічних процесів.
12. Порядок розрахунків механічного, теплового, холодильного обладнання.