**РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЗМІСТ**

Курсового проєкту з дисципліни «Технологічне проєктування закладів ресторанного господарства»

Вступ

**Розділ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ**

1.1. Дослідження району проєктування закладу ресторанного господарства.

1.2. Обґрунтування доцільності проєктування ЗРГ в заданому районі.

1.3. Розробка ідей, концепції та місії ЗРГ, що проєктується.

1.4. Асортиментна політика ЗРГ.

1.5. Обґрунтування режиму роботи ЗРГ.

1.6. Визначення умов технічного функціонування проєктованого ЗРГ.

**Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА**

* 1. Визначення денної кількості споживачів в ЗРГ.
  2. Визначення денної виробничої програми підприємства.
  3. Визначення виробничої програми проєктованого цеху.
  4. Організація роботи технологічних ліній виробництва продукції   
     в проєктованому цеху і складання схем їх функціонування.
  5. Розрахунок кількості працівників виробництва.
  6. Розрахунок і підбір технологічного устаткування в проєктованому цеху розрахуванковим методом *(згідно з* *Нормами оснащення технологічним устаткуванням ЗРГ*).
  7. Визначення площі проєктованого цеху.
  8. Складання експлікації приміщень проєктованого закладу ресторанного господарства.
  9. Розрахунок корисної і загальної площі закладу.

**Розділ 3. ГРАФІЧНА ЧАСТИНА**

* 1. Розробка об’ємно-планувального рішення проєктуємого цеху   
     з розміщенням технологічного устаткування у масштабі, необхідному для повного заповнення сторінки А4 ландшафтної орієнтації з відступами від краю сторінок до рамки креслення зліва – 20 мм, зверху – 5 мм; зправа – 5 мм, знизу – 5 мм.

Висновки

Список використаних джерел та Інтернет-ресурсів