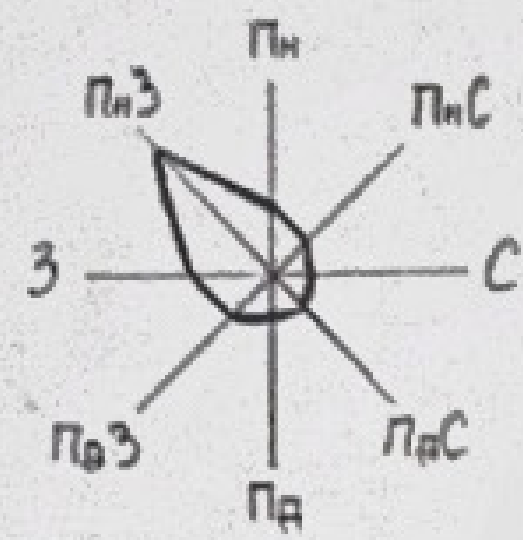
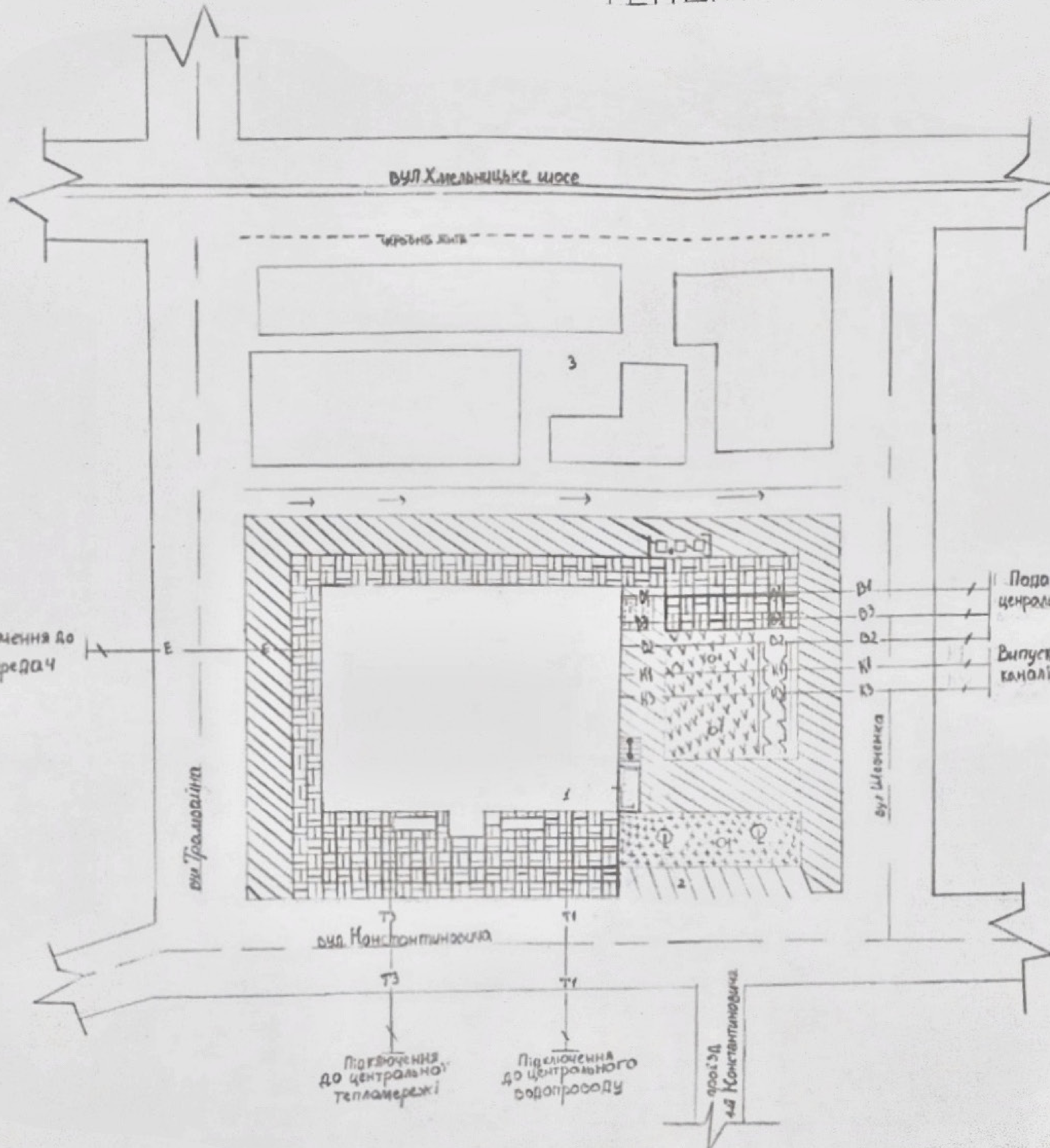


ГЕНЕРАЛЬНИЙ ПЛАН



Підключення до
лінії
електропередач



Умовні позначення	
B1	господарсько-питний водопровід
B2	протипожежний водопровід
B3	промисловий водопровід
K1	каналізація побутова
K3	каналізація виробнича
E	лінія електропередач
T1	трубопровід центр. водопостачання
T3	трубопровід теплової мережі
---	Дорога
☐	Дерева
▢	Смітєві баки
▤	Лавочка
○	Автомобіль газону
▦	Тротуарна плитка
▧	Асфальтоване покриття
▨	Бетонне покриття
▩	Трава
⋈	Кущові насадження
▧	Рампа
▧	Сходи

Експлікація
споруд та будівель

№	Найменування	Площа
1	Приміщення кафе-кондитерської	294,33
2	Парковка	37
3	Смітник	20,7
4	Інші будівлі	

КРМ 770-03 22			
Удосконалення технології солодких стрів із застосуванням гідрокопію та впровадженням у кафе-кондитерську у м. Вінниця			
Вик. Арх.	№ докум.	Титул	Дата
Студент	Войничук		
Консульт	Підух Г.В.	Кафе-кондитерська у м. Вінниця	Світ Арх. Арх. 19
Навч. тр.			
Керівник	Підух Г.В.	Генеральний план	ОНТУ-2024
Згодом	Підух Г.В.	кафе-кондитерської	Каф. ТРІОХ
Відп.			Ірина 74-61

Експлікація приміщень

№	Призначення приміщення	Площа приміщення	Окремі приміщення
1	Гостиний зал	137,1	
2	Вестибюль		7,1
3	Роздавальня	7,6	
4	Мийна аєць	5,22	
5	Кондитерський цех	47,5	
6	Хабінет/кухлярня		7,1
7	Туалет для персоналу		1,3
8	Щитова		1,6
9	Вентеляційна		3,84
10	Холодний цех	17,96	
11	Хоторукохадильня	7,85	
12	Хімната персоналу		5,02
13	Хоридор		3,92
14	Міаа сух посуау	7,42	
15	Барачий цех	24,3	
16	Туалет		9,6
Всього		254,85	39,48
		294,33	

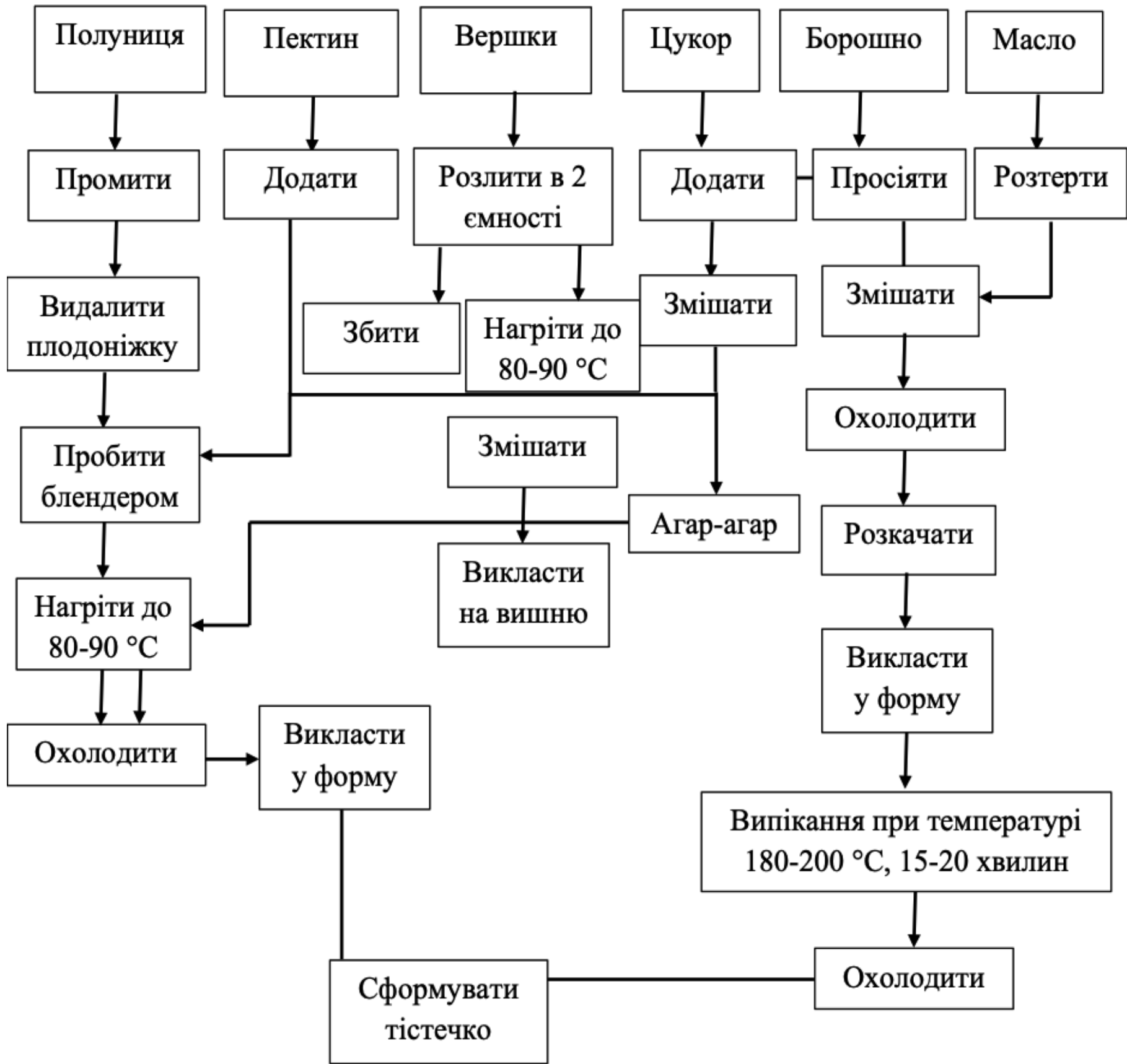
Специфікація обладнання

1 Барна стійка; 2 Низькотемпературний прилашок; 3 Зовутовий холодильник; 4 Подогенератор; 5 Електрокапалка; 6 Електрокавамашина; 7 Стіл виробничий; 8 Шафа з Степачи; 9 Подвійна мийна ванна; 11 Вентеляційний канал; 12 Дзосок оп; 13 Стіл виробничий з вбудованою мийною ванною; 14 Духова шафа; 15 Збивальна машина; 16 Шита електрична; 17 Степач виробничий пресувний; 18 Витяжний зонт; 19 Ліч хлівопекарська; 20 Стіл виробничий з вагами; 21 Тігальна машина; 22 Шафа холодильна; 23 Кип'ятильник електричний настільний; 24 Стіл під кип'ятильник; 25 Посудомийна машина; 26 Машина універсальна; 27 Мийна ванна; 28 Стіл виробничий з вбудованим холодильником; 29 Підтоварник

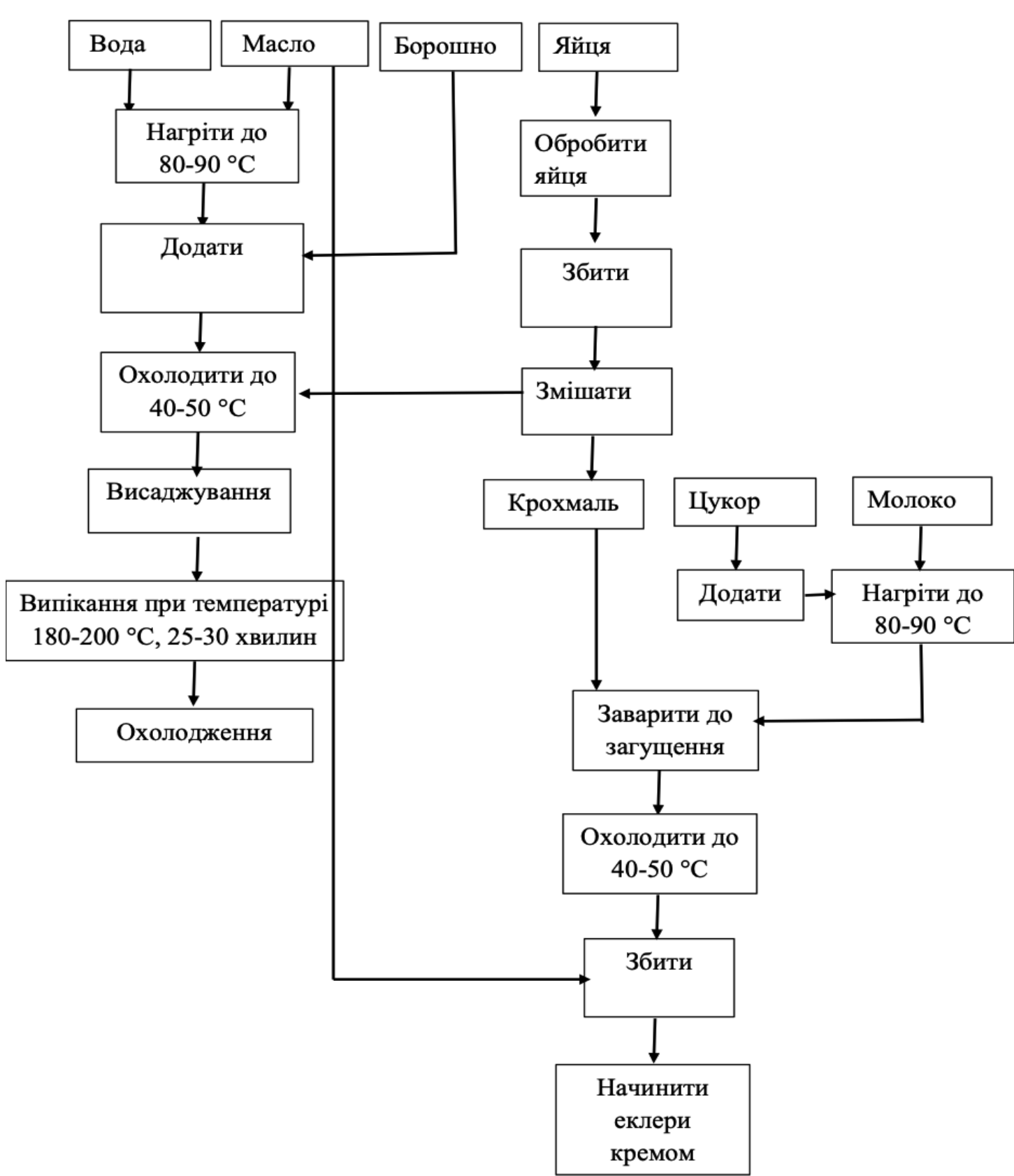
Масштаб 1:50

				КРМ 770-03 2.2		
				Удосконалення технологій салатних страв з застосуванням гідрокаюїдів та впровадженням у кафе кондитерську у м. Вінниця		
Зам. Арх.	В. Дюкун	Підпис	Дата	Кафе-кондитерська на 70 посадкових місць	Склад	Арх.
Студент	Восніченко					Арх.
Консульт.	Д. Ісупов					
Н. контр.						
Керівник	Д. Ісупов			План кафе-кондитерської з розміщенням обладнання	ОНТУ-2024 Каф. ТР: ОК Група 7Н-61	
Затверд.	Д. Ісупов					
Зав. кафе						

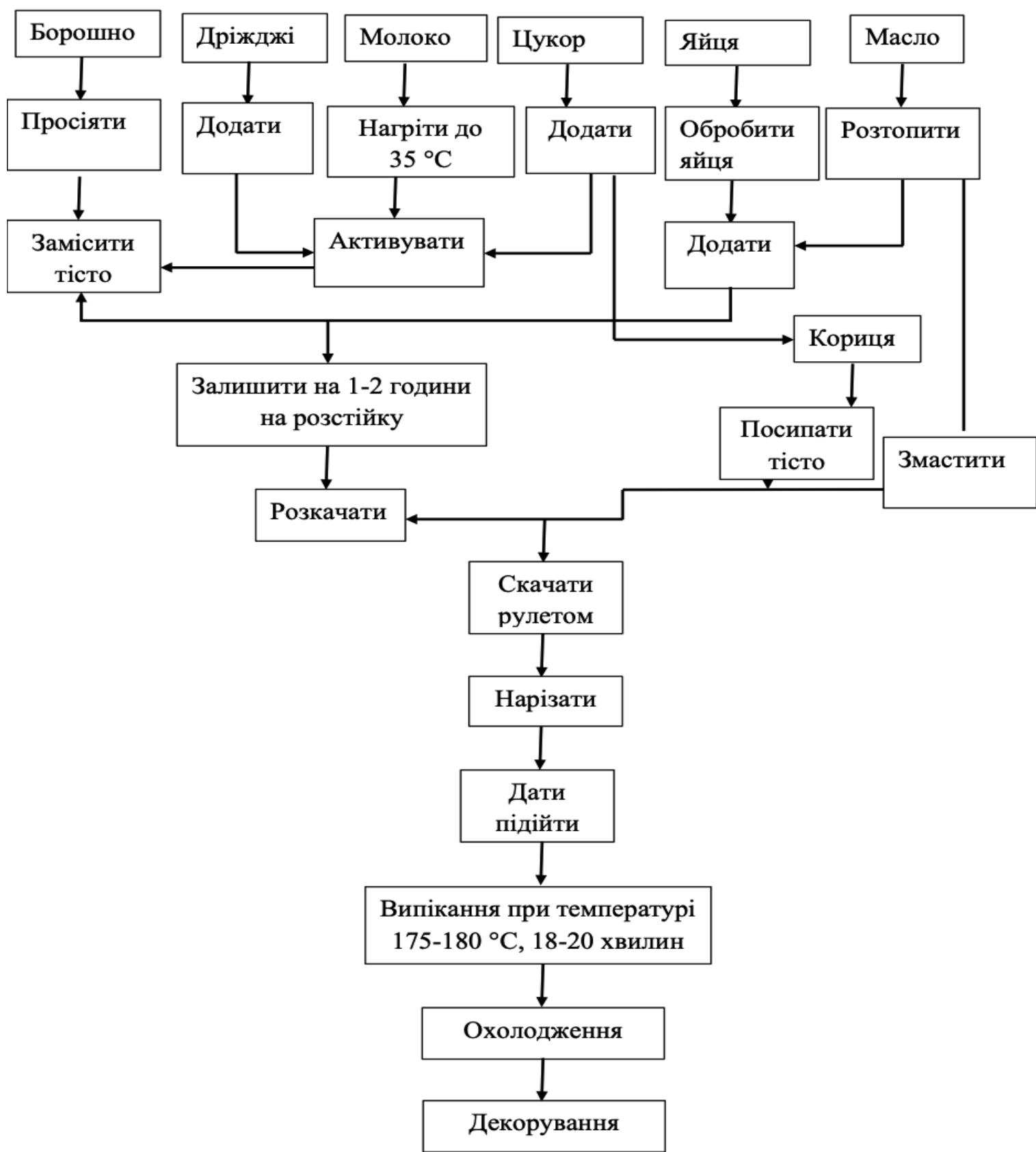
Технологічна схема приготування тістечка «Полуниця»



Технологічна схема приготування еклерів із заварним кремом



Технологічна схема приготування «сінабонів»

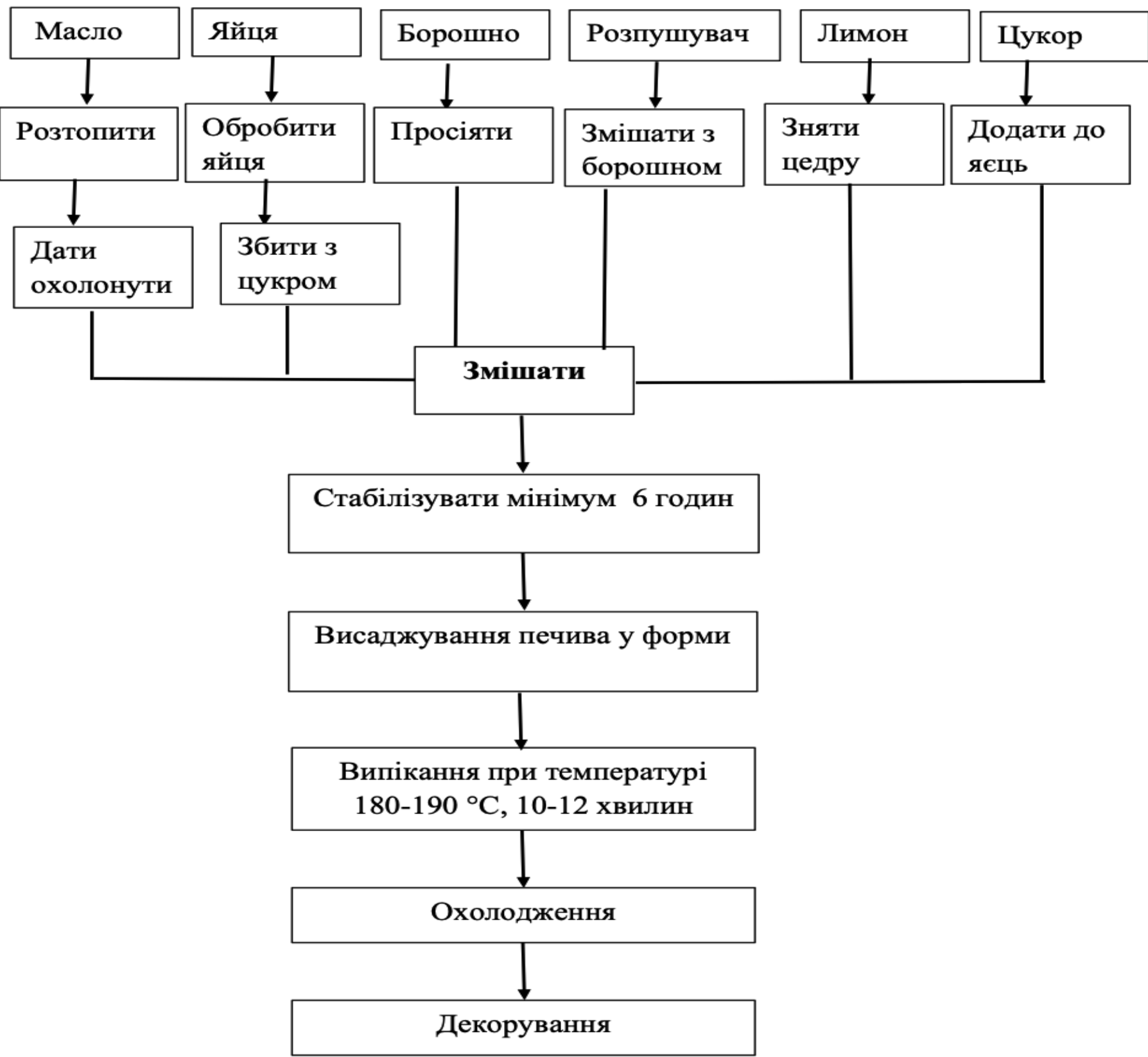


Технологічна схема приготування компоту

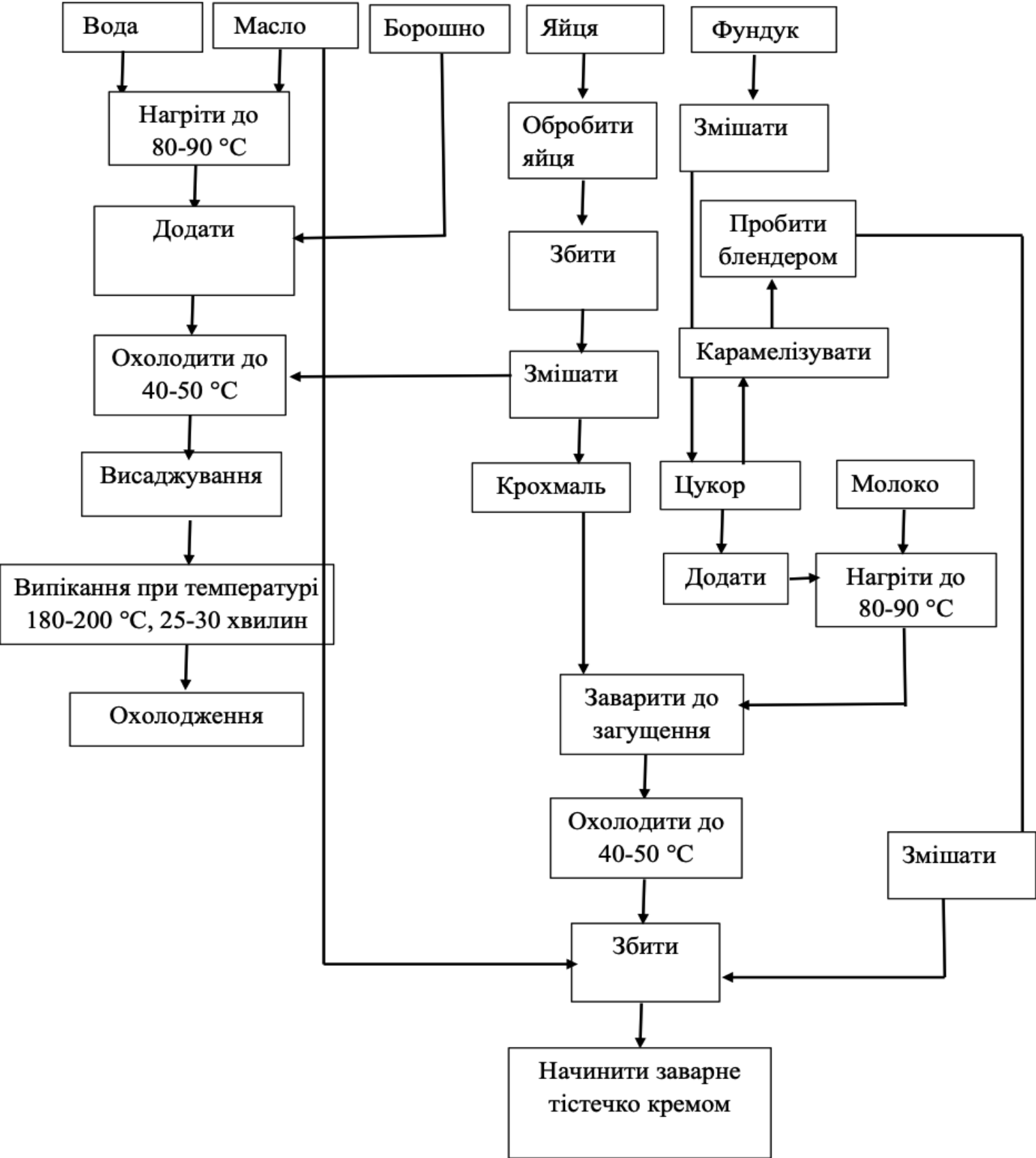


						KPM 770-03 2.2				
Зм	Кіл.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Удосконалення солодких страв із застосуванням гідроколоїдів та впровадженням у кафе-кондитерську у м. Вінниця				
Студент		Войчишина К.В.				Кафе-кондитерська у м.Вінниця		Стадія	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Дідух Г.В.								
Н. контр.						Функціональні схеми страв		ОНАХТ –2024 Каф. ТРiOX Група – 711-61		
Керівник		Дідух Г.В.								
Зав. кафе		Тележенко Л.М.								

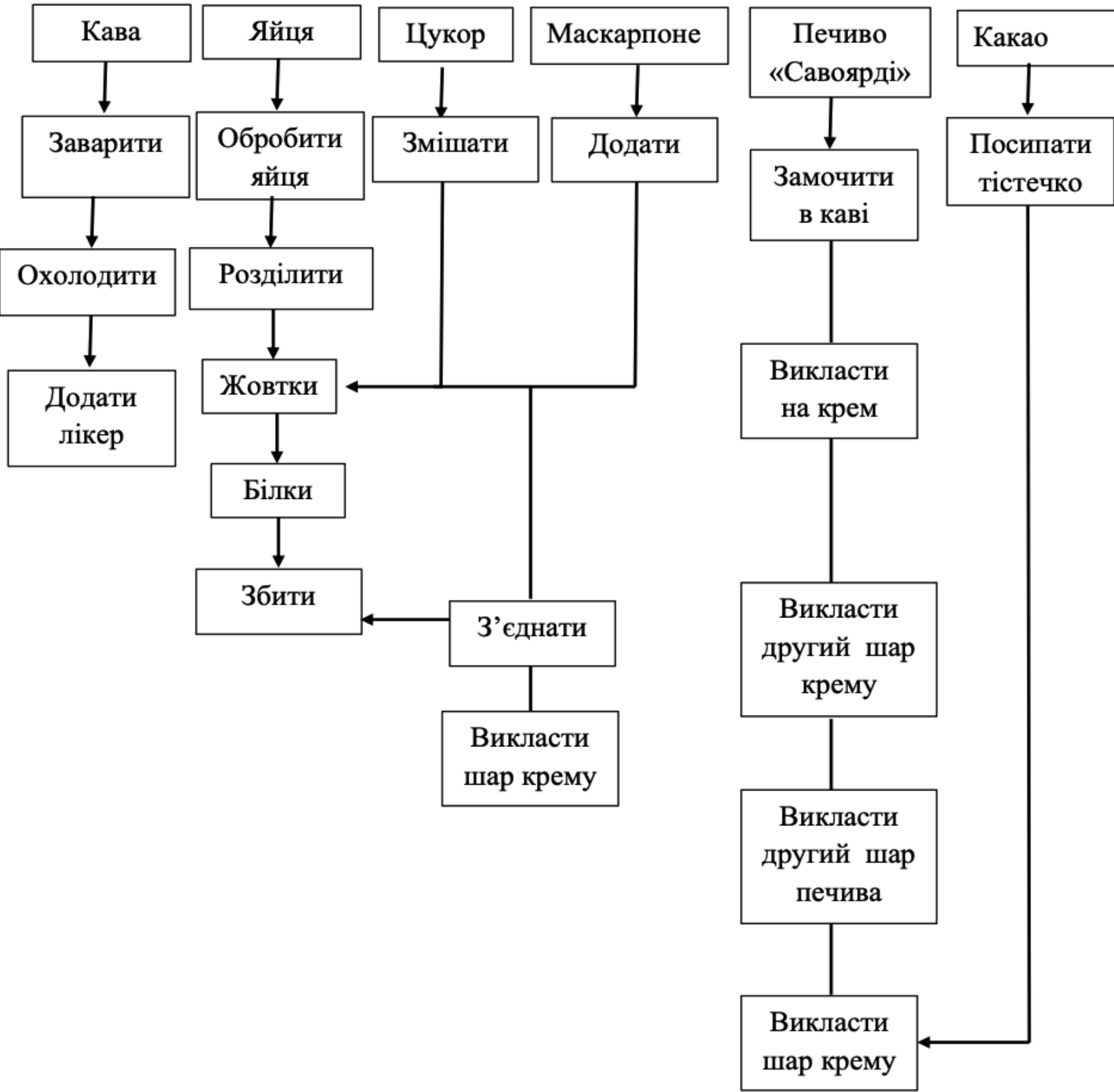
Технологічна схема приготування печива «Мадлен»



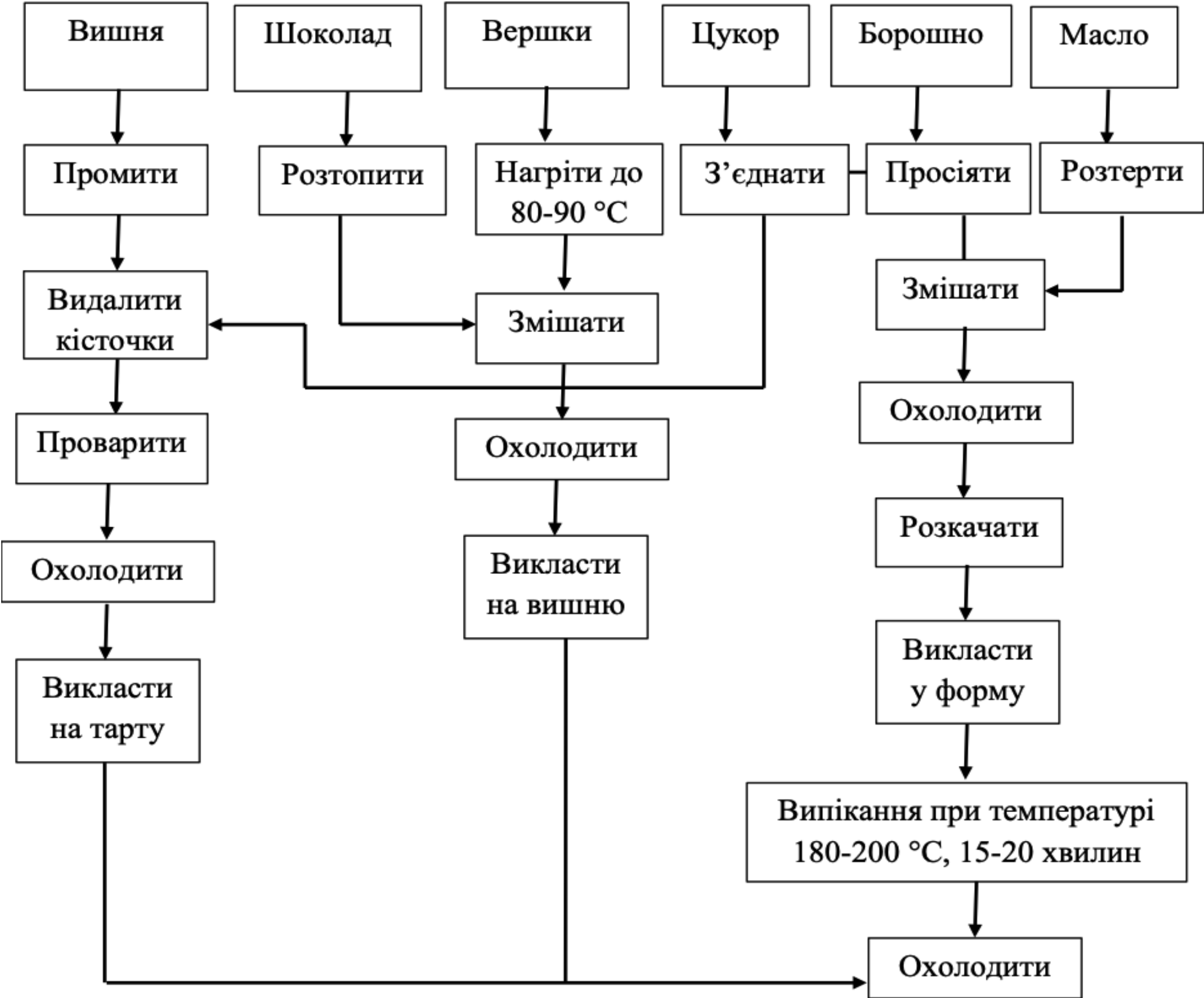
Технологічна схема приготування горіхового заварного тістечка



Технологічна схема приготування тістечка «Тірамісу»



Технологічна схема приготування тарту «Вишня/шоколад»



						КРМ 770-03 2.2				
Зм	Кіл.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Удосконалення солодких страв із застосуванням гідроколоїдів та впровадженням у кафе-кондитерську у м. Вінниця				
Студент		Войчишина К.В.				Кафе-кондитерська у м.Вінниця		Стадія	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Дідух Г.В.								
Н. контр.						Функціональні схеми страв		ОНАХТ –2024 Каф. ТРiОХ Група – 711-61		
Керівник		Дідух Г.В.								
Зав. кафе		Тележенко Л.М.								