

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС

протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

(заочна форма навчання)

Кількість кредитів ECTS 6

Розробник: Юдіна Т.І.
доцент кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи,
д.т.н., професор

2019 – 2020 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	6
Загальна кількість годин	180
Кількість модулів	1
Лекції, годин	10
Практичні / семінарські, годин	8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	162
Вид контролю	екзамен, курсовий проект

2. Програма дисципліни

Ціль – формування системи теоретичних знань і практичних навичок в галузі проектування закладів ресторанного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями.

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.

Предмет: нормативно-правові засади проектної діяльності, сировинні запаси, система постачання закладів ресторанного господарства, технологічні підходи до проектування процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів) та виробництва готової кулінарної продукції, матеріально-технічне та інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності.

Тема 2. Визначення концептуальних засад розроблення 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.

Тема 6. Просторове рішення зони обслуговування.

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

Тема 8. Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства.

Тема 9. Технічний нагляд та експертиза проектів.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства та просторове забезпечення виробничого процесу					
Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності.	13	0,5	0,5	-	12
Тема 2. Визначення концептуальних засад розроблення технологічної частини проекту	16	0,5	0,5	-	15
Тема 3. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання	13	1	1	-	11
Тема 4. Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів)	16	1	1	-	14
Тема 5. Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції	12	1	1	-	10
Разом за змістовим модулем 1	70	4	4	-	62
Змістовий модуль 2. Просторове забезпечення сервісного процесу та моделювання закладів ресторанного господарства у просторі					
Тема 6. Просторове рішення зони обслуговування	30	1	1	-	28
Тема 7. Розроблення матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу	22	1	1	-	20
Тема 8. Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства	35	2	1	-	32
Тема 9. Технічний нагляд та експертиза проектів	23	2	1	-	20
Разом за змістовим модулем 2	110	6	4	-	100
Усього годин	180	10	27	-	162

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	Нормативно-правові засади проектної діяльності.	0,5
2	Визначення концептуальних засад розроблення технологічної частини проекту	0,5
3	Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання	1
4	Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів)	1
5	Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції	1
Змістовий модуль 2		
6	Просторове рішення зони обслуговування	1
7	Розроблення матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу	1
8	Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства	1
9	Технічний нагляд та експертиза проектів	1

5. Індивідуальні завдання

1. Дослідження факторів, що впливають на принципи формування мережі закладів ресторанного господарства району (міста, селища).

2. Моніторинг ринку закладів ресторанного господарства (шкільного харчування, студентського харчування, швидкого обслуговування, при промислових підприємствах і т.д.).

3. Дослідження структурних змін на ринку закладів ресторанного господарства району (міста, селища).

4. Скласти завдання на проектування закладу ресторанного господарства (за самостійним вибором студента).

5. Розробка техніко - економічного обґрунтування проекту закладу ресторанного господарства згідно з обраною концепцією.

6. Науково-етнографічне дослідження кулінарних особливостей національної кухні (за самостійним вибором студента) та моделювання виробничої програми закладу.

7. Розробка поелементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу прийняття та зберігання сировини.

8. Розробка поелементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу заготівельних цехів.

9. Розробка поелементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу гарячого цеху.

10. Розробка поелементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу кондитерського цеху.

11. Розробка просторової моделі закладів ресторанного господарства різних типів (згідно індивідуального завдання).

12. Обґрунтування показників та визначення організаційно-технічного рівня закладу ресторанного господарства (за самостійним вибором студента).

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства та просторове забезпечення виробничого процесу	62	1. Опрацювання конспекту лекцій за темами: Нормативно-правові засади проектної діяльності. Визначення концептуальних засад розроблення технологічної частини проекту. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання. Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів). Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції. Джерела [1, 2, 3, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, виконання індивідуального завдання
Змістовий модуль 2. Просторове забезпечення сервісного процесу та моделювання закладів ресторанного господарства у просторі	100	1. Опрацювання конспекту лекцій за темами: Просторове рішення зони обслуговування. Розроблення матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу. Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства. Технічний нагляд та експертиза проектів. Джерело [1, 2, 4, 5, 8]. 2. Підготовка до розв'язання практичних завдань	Тестування, розв'язання практичних завдань

7. Результати навчання

1.	Знання теоретичних основ проектування закладів ресторанного господарства
2.	Знання сучасних методик і галузевих вимог до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів ресторанного господарства на базі законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі
3.	Уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу ресторанного господарства
4.	Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів ресторанного господарства
5.	Уміння забезпечити апаратурне оформлення закладів ресторанного господарства
6.	Уміння розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій
7.	Уміння проводити експертизи проектів
8.	Здатність до використання набутих знань у практичній діяльності.

8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 1,2	50	100
10	10	30		

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»

9. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, навчально-методичні вказівки для проведення практичних (лабораторних) занять, методичні вказівки до виконання курсового проекту.

10. Рекомендована література

Основна

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004 - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).
2. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99 - [Чинний від 1999-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 1999. – 28 с. – (Національний стандарт України).
3. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.] – К.: КНТЕУ, 2010. – 340 с.
4. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.] – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
5. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина – М.: КолосС, 2006. – 247 с.

Допоміжна

6. Дипломное проектирование предприятий общественного питания / [Л.З. Шильман и др.] – Саратов: Саратов. гос. агр. ун-т им. Н.И.Вавилова, 2001. – 368 с.
7. Лименец А.И. Справочник технолога общественного питания / Лименец А.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М. – М.: Колос, 2000. – 416 с.
8. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 1 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2002. – 256 с.
9. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 2 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2003. – 380 с.
10. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 3 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2005. – 456 с.

Інформаційні ресурси

11. Соломонова Л. В. Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Л. В. Соломонова // Молодой ученый. — 2011. — №11. Т.1. — С. 161-164. Режим доступа к журналу: <http://www.moluch.ru/archive/34/3902/>
12. Котов С. От чертежа к модели: технологии быстрого прототипирования и их воплощение в реальные устройства [Электронный ресурс] / С. Котов // Журнал "КПД" № 1' – 2007. – С. 32-36. Режим доступа к журналу: http://cad.in.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=31&Itemid=31
13. Проектирование ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа к журналу: <http://pt-center.com.ua/page/44/>