

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 31.08.2022 р.

Завідувач кафедри  О.А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
З ОСНОВАМИ САД»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 10

Розробник: Коренець Ю. М.,
старший викладач

2022-2023 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни, денна / заочна форма здобуття освіти
Обов'язкова (для ЗВО спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова (для ЗВО спеціальності 181 «Харчові технології»)
Семестр (осінній / весняний)	весняний / осінній
Кількість кредитів	10 / 10
Загальна кількість годин	300 / 300
Кількість модулів	2
Лекції, годин	90 / 18
Практичні / семінарські, годин	74 / 16
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	136 / 266
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	5/5 / 18/16
самостійної роботи студента	6/5 / 5/5
Вид контролю	екзамен / екзамен, курсовий проєкт

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає в формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері проєктування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти у сфері проєктування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах; формуванні вмій і навичок: використання та дотримання нормативно-правових засад проєктної діяльності; формування технічного завдання на проєктування закладів ресторанного господарства з його техніко-економічним обґрунтуванням; формування виробничої програми закладів ресторанного господарства; визначення функціональної структури закладів ресторанного господарства; формування системи постачання та зберігання сировинних запасів; технологічних розрахунків та проєктування процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів), доведення напівфабрикатів до стану кулінарної готовності; розрахунку та проєктування інших виробних приміщень, приміщень для споживачів та приміщень адміністративного та побутового призначення; використання комп'ютерних технологій та САД-систем при вирішенні проєктних задач; розробки об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства та їх елементів з використанням САД-систем; дотримання вимог до оформлення розрахунково-пояснювальної записки та технологічних креслень проєкту.

Предмет: особливості проектування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Організація проектування. Нормативно-правові засади проектної діяльності

Тема 2. Види проектування. Склад і зміст проектів

Тема 3. Техніко-економічне обґрунтування проекту, його зміст та значення. Нормативи розрахунку та принципи розміщення мережі закладів ресторанного господарства

Тема 4. Функціональна структура закладів ресторанного господарства як основа проектування

Тема 5. Виробнича програма підприємства

Тема 6. Формування системи постачання та зберігання сировинних запасів

Тема 7. Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів)

Тема 8. Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції

Тема 9. Проектування кондитерських цехів

Тема 10. Проектування барів

Тема 11. Проектування інших виробничих, торгових, адміністративно-побутових і технічних приміщень

Тема 12. Використання комп'ютерних технологій при вирішенні проектних задач. Системи автоматизованого проектування (CAD)

Тема 13. Розробка об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства з використанням САД-систем

Тема 14. Планувальні рішення приміщень для прийому та зберігання продуктів

Тема 15. Планувальні рішення заготовочних цехів

Тема 16. Планувальні рішення цехів по доведенню напівфабрикатів до готовності

Тема 17. Планувальні рішення спеціалізованих кондитерських цехів

Тема 18. Планувальні рішення приміщень для споживачів

Тема 19. Планувальні рішення службових, побутових та технічних приміщень

Тема 20. Вимоги до оформлення технологічних креслень. Поняття нормоконтролю технічної документації

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **інтегральної компетентності:**

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у

процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових та ресторанних технологій;

– **загальних програмних компетентностей:**

знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність виявляти ініціативу та підприємливість;

навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

здатність працювати в команді;

здатність працювати автономно;

навички здійснення безпечної діяльності;

прагнення до збереження навколишнього середовища;

здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі

знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

– **фахових програмних компетентностей:**

здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;

здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів та кулінарної продукції;

здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці);

здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;

здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанного господарства, вести професійну дискусію;

здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту;

здатність вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів, розробляти об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та САД-систем, забезпечувати виробництво кулінарної продукції у межах системи НАССР;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;

вміння проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі ділянки з застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення;

обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту;

впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства;

підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;

знати правила моделювання сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та САД-систем і забезпечення їх апаратурного оформлення;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

напрямок і тенденції розвитку мережі закладів ресторанного господарства;

нормативно-правового забезпечення проєктування закладів ресторанного господарства;

методик організаційно-технологічних розрахунків закладів ресторанного господарства;

вимог до проєктування та планувальних рішень функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства;

загальних принципів побудови об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства;

– **уміння/навички:**

аналізувати сучасні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства;

ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства;

розробляти виробничу програму закладів ресторанного господарства з урахуванням їх типу, спеціалізації, обраної концепції діяльності та місця розміщення;

визначати функціональну структуру закладів ресторанного господарства з метою побудови оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію;

проводити технологічні розрахунки та підбір обладнання закладів ресторанного господарства (складського, механічного, холодильного, теплового, немеханічного, допоміжного);

визначати способи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства;

визначати склад та кількість виробничих працівників закладів ресторанного господарства;

розробляти об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства та їх окремих елементів з використанням САД-систем;

оформляти складові проєкту (розрахунково-пояснювальну записку та технологічні креслення) з дотриманням вимог до створення конструкторської документації;

здійснювати підготовку презентаційних матеріалів по проєкту;

– **комунікація:**

донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації з питань проєктування закладів ресторанного господарства;

збір, інтерпретація та застосування даних для техніко-економічного обґрунтування проєктування закладів ресторанного господарства та виконання проєктних робіт;

спілкування з професійних питань проєктування закладів ресторанного господарства в усній та письмовій формах;

– **відповідальність і автономія:**

управління технологічним проєктуванням закладів ресторанного господарства;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень на всіх стадіях проєктних робіт;

формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти проєктування закладів ресторанного господарства;

організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп, задіяних в проєктуванні закладів ресторанного господарства;

здатність продовжувати навчання зі значним ступенем автономії.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекції	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Модуль 1 (6 семестр)					
Змістовий модуль 1. Організаційні засади проєктування закладів ресторанного господарства					
Тема 1. Організація проєктування. Нормативно-правові засади проєктної діяльності	8	2	2		4
Тема 2. Види проєктування. Склад і зміст проєктів	6	2	2		2
Тема 3. Техніко-економічне обґрунтування проєкту, його зміст та значення. Нормативи розрахунку та принципи розміщення мережі закладів ресторанного господарства	14	6	2		6

Тема 4. Функціональна структура закладів ресторанного господарства як основа проєктування	6	2	2		2
Тема 5. Виробнича програма підприємства	14	4	4		6
Разом за змістовим модулем 1	48	16	12		20
Змістовий модуль 2. Організаційно-технологічні розрахунки приміщень закладів ресторанного господарства за функціональними групами					
Тема 6. Формування системи постачання та зберігання сировинних запасів	20	6	4		10
Тема 7. Проєктування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів)	20	6	4		10
Тема 8. Організаційно-технологічні підходи до проєктування процесів виробництва готової кулінарної продукції	18	6	4		8
Тема 9. Проєктування кондитерських цехів	16	4	4		8
Тема 10. Проєктування барів	14	4	2		8
Тема 11. Проєктування інших виробничих, торгових, адміністративно-побутових і технічних приміщень	16	6	2		8
Разом за змістовим модулем 2	104	32	20		52
Усього годин за модулем 1	152	48	32		72
Модуль 2 (7 семестр)					
Змістовий модуль 1. Основи автоматизованого проєктування закладів ресторанного господарства					
Тема 12. Використання комп'ютерних технологій при вирішенні проєктних задач. Системи автоматизованого проєктування (CAD)	10	4	2		4
Тема 13. Розробка об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства з використанням САД-систем	18	4	6		8
Разом за змістовим модулем 1	28	8	8		12

Змістовий модуль 2. Планувальні рішення приміщень закладів ресторанного господарства у відповідності до їх функціонального призначення					
Тема 14. Планувальні рішення приміщень для прийому та зберігання продуктів	20	6	6		8
Тема 15. Планувальні рішення заготовочних цехів	20	6	6		8
Тема 16. Планувальні рішення цехів по доведенню напівфабрикатів до готовності	20	6	6		8
Тема 17. Планувальні рішення спеціалізованих кондитерських цехів	20	6	6		8
Тема 18. Планувальні рішення приміщень для споживачів	16	4	4		8
Тема 19. Планувальні рішення службових, побутових та технічних приміщень	16	4	4		8
Тема 20. Вимоги до оформлення технологічних креслень. Поняття нормоконтролю технічної документації	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 2	120	34	34		52
Усього годин за модулем 2	148	42	42		64
Усього годин	300	90	74	-	136

4. Теми практичних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
<u>Модуль 1 (6 семестр)</u>		
<u>Змістовий модуль 1</u>		
1	Практичне заняття 1 Організація проектування. Нормативно-правові засади проектної діяльності	2
2	Практичне заняття 2 Наукове обґрунтування концепції діяльності закладу ресторанного господарства	2
3	Практичне заняття 3 Техніко-економічне обґрунтування проекту	2
4	Практичне заняття 4 Визначення концептуальних засад розробки технологічної частини проекту	2

5	Практичне заняття 5 Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Визначення кількості споживачів та реалізуємої продукції	2
6	Практичне заняття 6 Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Розподіл продукції за асортиментом та складання виробничої програми	2
<u>Змістовий модуль 2</u>		
7	Практичне заняття 7 Розрахунок добової кількості продуктів для роботи підприємства та складання зведеної продуктової відомості	2
8	Практичне заняття 8 Розрахунок площі камери для зберігання м'яса і риби	2
9	Практичне заняття 9 Розрахунок площі камери для зберігання напівфабрикатів	2
10	Практичне заняття 10 Розрахунок площі складських приміщень за нормами навантаження	2
11	Практичне заняття 11 Технологічні розрахунки м'ясо-рибного цеху	2
12	Практичне заняття 12 Технологічні розрахунки овочевого цеху	2
13	Практичне заняття 13 Технологічні розрахунки доготовочного цеху	2
14	Практичне заняття 14 Технологічні розрахунки холодного цеху	2
15	Практичне заняття 15 Технологічні розрахунки гарячого цеху	2
16	Практичне заняття 16 Технологічні розрахунки інших виробничих приміщень	2
<u>Модуль 2 (7 семестр)</u>		
<u>Змістовий модуль 1</u>		
1	Практичне заняття 1 Характеристика, інсталяція та первинні налаштування програми ArchiCAD	2
2	Практичне заняття 2 Побудова плану I поверху закладу ресторанного господарства	2
3	Практичне заняття 3 Побудова плану II поверху закладу ресторанного господарства	2
4	Практичне заняття 4 Оформлення креслень поверхових планів	2

<u>Змістовий модуль 2</u>		
5	Практичне заняття 5 Розробка планувальних рішень охолоджуваних складських приміщень закладів ресторанного господарства	2
6	Практичне заняття 6 Розробка планувальних рішень приміщень для прийому та зберігання продуктів без спеціального охолодження	2
7	Практичне заняття 7 Розробка планувальних рішень заготовочних цехів закладів ресторанного господарства	2
8	Практичне заняття 8 Розробка планувальних рішень цехів по доведенню напівфабрикатів до готовності	2
9	Практичне заняття 9 Розробка планувальних рішень приміщень для споживачів	2
10	Практичне заняття 10 Розробка планувальних рішень службових, побутових та технічних приміщень	2
11	Практичне заняття 11 Розробка планувальних рішень барів	
12	Практичне заняття 12 Особливості проектування спеціалізованих заготовочних цехів і малих харчових виробництв	2
13	Практичне заняття 13 Особливості проектування спеціалізованих кондитерських цехів	2
14	Практичне заняття 16 Оформлення технологічних креслень. Поняття нормоконтролю технічної документації. Вимоги до виконання графічної частини курсових і дипломних проєктів	2

5. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Відповідно до системи оцінювання знань ЗВО ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей ЗВО оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

**Оцінювання ЗВО впродовж семестру
(денна форма здобуття освіти)**

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали			
	Обговорення теоретичних питань теми	Ситуаційні завдання	ПМК	Сума балів
МОДУЛЬ 1 (6 семестр)				
Змістовий модуль 1				
Тема 1	1			1
Тема 2		1		1
Тема 3	1	1		2
Тема 4	1	1		2
Тема 5	1	1		2
Тема 6	1	1	10	12
Разом, змістовий модуль 1	5	5	10	20
Змістовий модуль 2				
Тема 7	1	1		2
Тема 8	1	1		2
Тема 9	1	1		2
Тема 10	1	1		2
Тема 11	1	1		2
Тема 12	1	1		2
Тема 13	1	1		2
Тема 14	1	1		2
Тема 15	1	1		2
Тема 16	1	1	10	12
Разом, змістовий модуль 2	10	10	10	30
Усього за модуль 1	15	15	20	50
МОДУЛЬ 2 (7 семестр)				
Змістовий модуль 1				
Тема 1	2			2
Тема 2		2		2
Тема 3	1	2		3
Тема 4	1	2		3
Разом, змістовий модуль 1	4	6	10	20
Змістовий модуль 2				
Тема 5	1	1		2
Тема 6	1	1		2
Тема 7	1	1		2
Тема 8	1	1		2
Тема 9	1	1		2
Тема 10	1	1		2
Тема 11	1	1		2
Тема 12	1	1		2
Тема 13	1	1		2

Тема 14	1	1	10	12
Разом, змістовий модуль 2	10	10	10	30
Усього за модуль 2	14	16	20	50

Оцінювання ЗВО впродовж семестру (заочна форма здобуття освіти)

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Модуль 1 (6 семестр)			
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50
20	20	10	
Модуль 2 (7 семестр)			
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50
20	20	10	

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

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»
0-34	F	