

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 26 серпня 2024 р.

Завідувач кафедри О.А. Ніколайчук

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

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 10

Розробник: Коренець Ю. М.,
старший викладач

2024-2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни, денна / заочна форма здобуття освіти
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «Ресторанні технології») / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології»)
Семестр (<i>осінній / весняний</i>)	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 вмінь 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

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. Проектування барів	14	4	2		8
Тема 11. Проектування 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 проектування закладів ресторанного господарства					
Тема 12. Використання комп'ютерних технологій при вирішенні проектних задач. Системи автоматизованого проектування (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
Модуль 1 (6 семестр)		
<u>Змістовий модуль 1</u>		
1	Практичне заняття 1 Організація проєктування. Нормативно-правові засади проєктної діяльності	2
2	Практичне заняття 2 Наукове обґрунтування концепції діяльності закладу ресторанного господарства	2
3	Практичне заняття 3 Техніко-економічне обґрунтування проєкту	2
4	Практичне заняття 4 Визначення концептуальних засад розробки технологічної частини проєкту	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	2
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 14 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 ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»

60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	